

HORS SÉRIE

VERTICALES MYTHIQUES

Corton-Charlemagne de Rapet
Clos de Vougeot de Méo-Camuzet



380 COUPS DE CŒUR DE NOS DÉGUSTATEURS EN 2016

Alsace, Bordeaux, Languedoc, Loire, Rhône, Sud-Ouest…

GRAND ENTRETIEN

Albéric Bichot raconte la Bourgogne de l'intérieur

SHOPPING

Les idées cadeaux autour de la cave et du service du vin

SPÉCIAL BOURGOGNE

SON HISTOIRE, SES CLIMATS, SES HOMMES, LES ENJEUX DU VIGNOBLE

- 15 TERROIRS DÉCRYPTÉS EN DÉGUSTATION
- 10 LIEUX POUR VOYAGER
- LES PÉPITES À DÉGUSTER

M 01143 - 31H - F: 8,50 € - RD



Renault **TALISMAN** Estate

Maîtrisez votre trajectoire

Crédit photo : Anthony Bernier

Profitez d'une maniabilité optimale en ville et d'une stabilité exceptionnelle sur route grâce au système exclusif **Renault 4CONTROL à 4 roues directrices***. Vivez de nouvelles sensations.

*Selon version. **Consommations mixtes min/max (l/100 km) : 3,7/6. Émissions CO_2 min/max (g/km) : 98/135.**
Consommations et émissions homologuées selon réglementation applicable.

Renault recommande 

renault.fr

L'âme paysanne de la Bourgogne


F. Poncet

Par Jérôme Baudouin

Les Bourguignons sont des jouisseurs. Et ils ont raison de jouir du succès qui s'offre à eux, sans se prendre trop au sérieux. Les vins se vendent comme jamais. Les plus iconiques grands crus s'arrachent dans les ventes aux enchères. Le classement des climats à l'Unesco, en 2015, est une éclatante consécration qui positionne la Bourgogne comme l'archétype de la viticulture de qualité aux yeux du monde. Mais les aléas climatiques de ce printemps ramènent brutalement ce vignoble à la réalité et contrebalancent ces succès. Ce numéro spécial tente de présenter les multiples facettes de ce vignoble historique et profondément humain, avec ses contradictions, ses vanités, ses échecs et les plaisirs offerts par ses vins.

Que l'on ne se méprenne pas, la Bourgogne d'aujourd'hui semble plus fragile que jamais, comme sur le point de basculer. *« Il ne faut pas que l'on perde notre âme de paysan »*, s'inquiète le vigneron Philippe Pacalet. Il n'est pas seul à faire ce constat. *« La Bourgogne se porte bien en apparence, mais la réalité est beaucoup plus contrastée »*, observe le négociant Albéric Bichot, dans le grand entretien qu'il nous a accordé. Pour ces acteurs du vignoble, la pression foncière, les maladies de la vigne, les problèmes de succession engendrés par l'inflation fulgurante des prix des terres sont autant de stigmates visibles de la lente mutation de ce vignoble.

En compagnie de Michel Picard, le septuagénaire négociant de la Côte chalonnaise, nous survolons les vignes de Montrachet, puis de Meursault et Pommard, à quelques dizaines de mètres du sol. Les grands crus s'égrainent comme un chapelet de perles précieuses jusqu'à Gevrey-Chambertin. *« Dans les années 50, les vins de Chassagne et de Meursault se vendaient au même prix que le bourgogne ordinaire »*, se rappelle-t-il. Aujourd'hui, l'opulence du vignoble s'affiche sur les murets en pierre restaurés et les toits vernissés des demeures de maître. Dans les domaines, les portes sont plus difficiles à ouvrir pour les amateurs de passage et les bouteilles se font plus rares.

Michel Picard bifurque en direction des Hautes-Côtes. De jeunes vignes plantées grignotent progressivement les terres autrefois dédiées à l'élevage. Un autre visage du vignoble bourguignon s'affiche sur ces reliefs. Le domaine Méo-Camuzet (nous présentons une verticale de son clos-de-vougeot) ne s'est pas trompé en créant le Clos Saint-Philibert, à un jet de pierre de Vosne-Romanée. Comme dans la Côte chalonnaise ou le Mâconnais, ces territoires périphériques sont devenus les nouveaux eldorados de la viticulture régionale. Les nouveaux lieux où il est encore possible de s'installer et de grandir. Des appellations prometteuses où les vins sont abordables et les vignerons accessibles. La Bourgogne va-t-elle perdre son âme paysanne ? Surtout pas.

LES GRANDES TABLES LES ONT CHOISIES





Riches de leur histoire, elles font partie du patrimoine français, leur minéralité est unique, on les apprécie pour leurs qualités gustatives en parfait accord avec les mets les plus fins… Les eaux minérales Thonon, Chateldon et Vals apportent le raffinement et l'authenticité qui ont su séduire les plus grandes tables… Laissez-vous tenter !

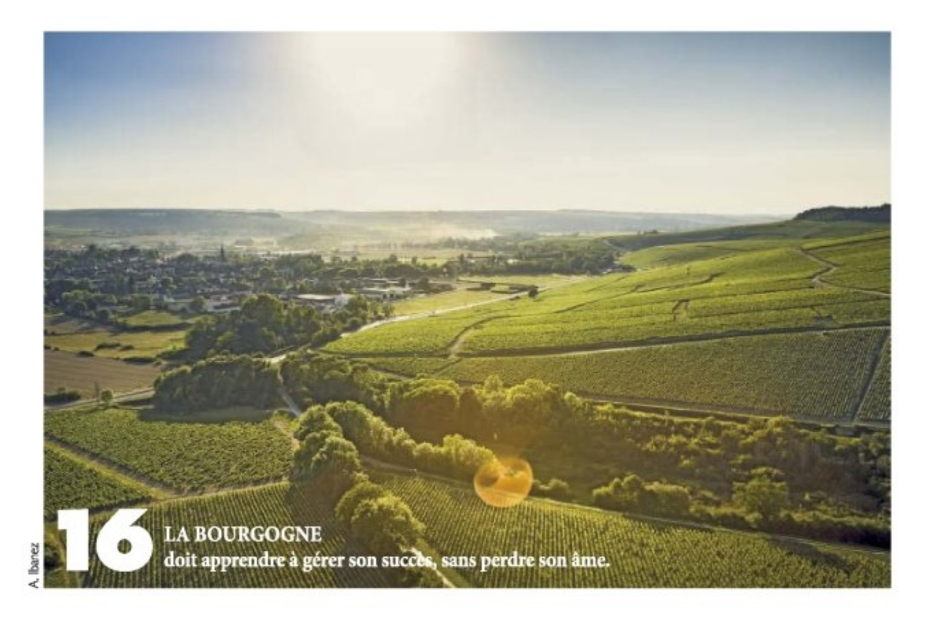
www.eau-thonon.com • www.chateldon.tm.fr • www.eaudevals.com

Crédit photo: piergab - Conception graphique: www.cedricthevenot.fr



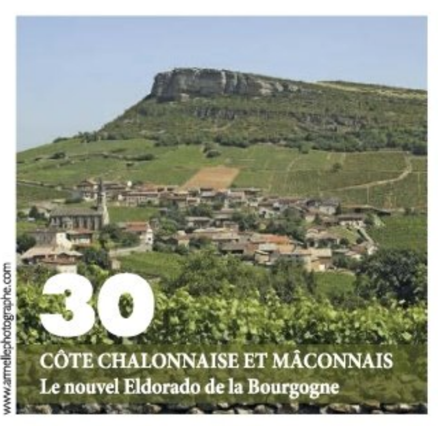


SOMMAIRE



16 LA BOURGOGNE doit apprendre à gérer son succès, sans perdre son âme.

A. Ibanez



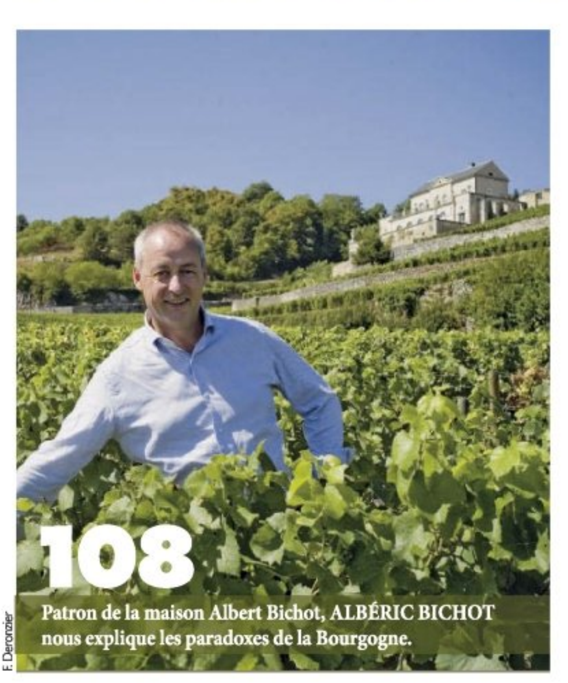
30 CÔTE CHALONNAISE ET MÂCONNAIS Le nouvel Eldorado de la Bourgogne

www.armellephotographe.com



54 DÉCOUVERTE En balade de Chablis à la Roche de Solutré

M. Joly



108 Patron de la maison Albert Bichot, ALBÉRIC BICHOT nous explique les paradoxes de la Bourgogne.

F. Deronzier



CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE. L'un des quinze climats passés en revue par Olivier Poels p. 50.

D.R.


CHÂTEAU
MALHERBE
Famille Ferrari
1 Route du Bout du Monde,
83230 Bormes-les-Mimosas
+33 (0)4 94 64 80 11
chateau-malherbe.com
DES VINS RARES
DANS UN JOYAU
DE LA MÉDITERRANÉE
PRODUCTION CERTIFIÉE BIOLOGIQUE
HERBE
© Camille Moirenc graphica - Julie Bayard
L' ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



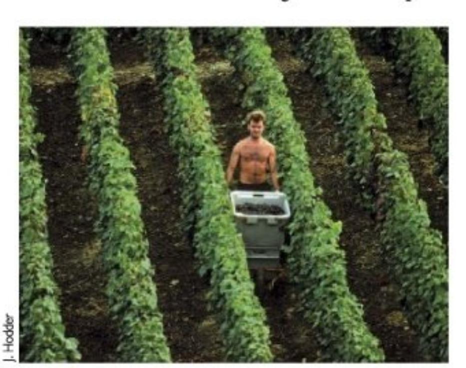
SOMMAIRE

Nos 380 cuvées préférées en 2016



D. R.

13 millésimes de clos-de-vougeot et
11 millésimes de corton-charlemagne en verticale p. 62.


J. Hodder

84 Les champagnes préférés D'OLIVIER POELS ET D'ALEXIS GOUJARD


L. Madelon

103 Les 12 succès savoyards PAR JEAN-EMMANUEL SIMOND



Direction de la rédaction
Denis Saverot (dsaverot@gmc.tm.fr).
Assistante éditoriale : Frédérique Fleurette
Tél. : 01 41 46 87 05 Fax : 01 41 40 23 09
E-mail : ffleurette@gmc.tm.fr
Adresse : 10, boulevard des Frères-Voisin
92130 Issy-les-Moulineaux
Site : **www.larvf.com**

Rédacteur en chef délégué : Jérôme Baudouin
Rédacteurs en chef adjoints :
Philippe Maurange (8800, pmaurange@gmc.tm.fr),
Olivier Poels (8919, opoels@gmc.tm.fr)
Journaliste : Alexis Goujard (8004, agoujard@gmc.tm.fr)
Secrétaire de rédaction : Raphaël Czarny
Rédactrice graphiste : Sylviane Savatier
Ont participé à ce numéro : G. Baroin, P. Citerne, C. Furstoss, A. Goujard, P. Jégu, A. Marchal, C. Martray, P. Maurange, R. Petronio, O. Poels, O. Poussier, J.-E. Simond
Photo de couverture : Richard Alcock
Pour contacter votre interlocuteur, composez le 01 41 46 suivi des 4 chiffres correspondant au poste.

Direction et édition
Directeur général délégué du Groupe Marie Claire et Président de la société RVF : Jean-Paul Lubot
Assistante : Martine Le Gal (8874, mlegal@gmc.tm.fr)

Directeur de la publicité et du développement :
Thomas Herson (83 75, therson@gmc.tm.fr),
Directeurs de clientèle :
Audrey Aubinel-Balague (84 61, aaubinelbalague@gmc.tm.fr),
Pierre Besserat (87 98, pbesserat@gmc.tm.fr)
Chef de publicité :
Baptiste de Laforcade (80 07, blaforcade@gmc.tm.fr),
Coordination technique et petites annonces :
Marie-Hélène Dargouge (8796, mhdargouge@gmc.tm.fr)
Directeur Internet et digital : Amalric Poncet
Communication, relations extérieures : Elisabeth Provost (88 65)
Directeur de la fabrication : Benoît Carlier
Chef de fabrication adjoint :
Catherine Bricout (cbricout@gmc.tm.fr).
Boutique RVF : Laurence de Girardier (ldegirardier@gmc.tm.fr)
Site : www.boutiquerevueduvindefrance.com
Directrice de l'événementiel : Bénédicte Pauly
(80 02, bpauly@gmc.tm.fr)
Communication Salon RVF :
Julie Aublant (80 25, jaublant@gmc.tm.fr)
Assistant back office : Lucie Lecomte (80 23, exposantsalon@gmc.tm.fr)
Responsable marketing-diffusion :
Émilie Juglar (88 87, ejuglar@gmc.tm.fr)
Directeur des ventes : Jean-Luc Filegon
Responsable produit : David Belkowski
Diffuseurs/dépositaires : n° vert 0 800 20 86 03
Tarifs d'abonnement : 1 an (10 numéros + 2 hors-séries) : France métropolitaine 67 € (TVA 2,10 % incluse). Étranger 87 € (envoi surface), 115 € (par avion). Tarifs anciens numéros : 5,90 € (spéciaux 7,50 €) + 2,30 € de frais d'envoi par exemplaire commandé, à commander auprès du Service clients abonnés.

SERVICE clients ABONNÉS + ANCIENS NUMÉROS :
La Revue du vin de France.
26 bis, rue des Pommiers CS 30075, 93501 Pantin.
Tél. : (33) 1 84 888 222. E-mail : leserviceclient@magazines.fr

La Revue du vin de France est éditée par Revue du vin de France SAS, au capital de 1 537 500 €, 395 077 068 RCS Nanterre
Siège social : 10, boulevard des Frères-Voisin, 92130 Issy-les-Moulineaux, tél. : 01 41 46 87 22
Directeur de la publication : Jean-Paul Lubot
Principaux actionnaires : Holding Évelyne Prouvost
Commission paritaire
n° 0312K81425,
ISSN 1634-7625

Impression : N.I.I.A.G en Italie

Dépôt légal à parution © 2016, Revue du vin de France SAS

En service commandé

La forme sert toujours le fond : dans le cas du vin, c'est encore plus évident. Comment magnifier vos plus belles bouteilles ? Misez sur ces sept objets !



1 La box à tout faire

Dans un beau coffret en bois d'érable baptisé Oeno Box Connoisseur, l'Atelier du Vin a casé la panoplie complète du parfait amateur de vin… En un coup d'oeil, on découvre tout l'attirail pour l'ouverture, le service et la préservation des vins tranquilles et effervescents, sans oublier un emplacement pour ranger une bouteille. Parmi les outils à disposition, des tire-bouchons, une pince à bouchon, un thermomètre, un developer universel, un gard'vin, etc. Existe en trois versions.

Oeno Box Connoisseur, Atelier du Vin : *255, 275 et 455 € (prix publics conseillés) selon les modèles. www.atelierduvin.com*

2 Il nous en bouche un coin !

Le génie de la technologie Coravin ? Permettre aux buveurs de déguster un vin sans retirer le bouchon, donc d'éviter tout risque d'oxydation sur la durée. Pas de risque de gaspillage, donc aucune obligation de finir la bouteille le jour même ! Disponible en édition limitée depuis juin 2016, le nouveau Model Two Elite est décliné en trois couleurs, rouge, or et argent.

Model Two Elite, Coravin : *349 € (prix de vente conseillé), 19,95 € les deux capsules d'argon. www.coravin.fr*

3 Sobriété et raffinement

Au-delà de ses effets positifs sur l'expression gustative et aromatique du vin, une carafe ou un décanteur portent beau sur la table. En cristal soufflé bouche et taillé à la main, ce modèle de la collection Graphik se distingue par un design contemporain qui joue l'épure et l'élégance plutôt que le spectaculaire. Un superbe cadeau de Noël !

Décanteur à vin, collection Graphik, Christofle : *350 €. www.christofle.com*

4 La vraie "ouverture facile"

Peugeot pense aux amateurs de vin. L'une de ses dernières nouveautés : un tire-bouchon à levier baptisé Baltaz Dark. Tout est pensé pour la performance, l'efficacité et le confort de l'utilisateur : un poids raisonnable, une matière plastique

Photos : D. R., Bruce Peterson.


4



résistante, une poignée en métal surmoulé pour une prise en main facile. Dans son coffret-cadeau, il s'accompagne d'un coupe-capsule.
Tire-bouchon Baltaz Dark, Peugeot : *59 €. www.peugeot-saveurs.com*

5 Une carafe dans la poche

Le vin inspire les inventeurs. Comment déguster un vin à son meilleur ? Les concepteurs d'Optiwine® ont répondu à cette quête du graal en misant sur la nano-aération. Le résultat ? Une carafe de poche qui permet une aération en douceur tout en retardant le péril de l'oxydation. Outre la prouesse technologique, l'Optiwiner a d'autres atouts, notamment sa petite taille qui le rend facilement transportable.
Optiwine® : *Optiwiner à l'unité : 19 €.*
Coffret Optiwine Black/White : 55 €.
Coffret Optiwine Éclat : 75 €. www.optiwine.fr

6



6 Élégant et performant

Avec Open Up, Arom Up, Reveal Up et Grands Cépages, Œnologue Expert est l'une des lignes de verres emblématiques de la marque Chef & Sommelier, partenaire exclusif pour la verrerie de la Cité du Vin, à Bordeaux. Créé en 1991, Œnologue Expert fête cette année son vingt-cinquième anniversaire. Élégance de sa jambe longue, forme tulipe pour une bonne oxygénation du vin, grande finesse du verre… Il est aussi beau que performant pour la dégustation.
Verres Œnologue Expert Chef & Sommelier : À partir de 41,40 € (6 verres). www.chefsommelier.fr


7

7 Un verre d'esthète

Oubliez les contenants lourdauds pour déguster les spiritueux… Avec Veritas Spirits, Riedel démontre encore sa capacité à inventer des verres d'une sobriété et d'un style incroyables. La gamme Veritas est une collection de verres mécaniques très proche des caractéristiques des verres soufflé bouche… L'idéal pour apprécier un armagnac, un calvados, un cognac ou un rhum.
Verres Veritas Spirits, Riedel : *52 € le set de deux verres. 27 € le verre. www.shopriedel.com*

Conserver ses valeurs

Pour reboucher, servir, garder, décorer, transporter... Le mobilier du vin est en constante évolution et cherche, du petit au (très) grand format, à marier l'efficacité avec le design.

1



1 La longue vie du vin

La Cellule d'expertise scientifique en œnologie (Ceseo) de l'Institut universitaire de la Vigne et du Vin a scientifiquement adoubé le Wine Art. La vocation de cet appareil qui trouve parfaitement sa place dans une cuisine ? Conserver les bouteilles de vin ouvertes jusqu'à dix jours avec mise sous vide automatisée. Autre avantage précieux, la mise à température du vin pour une dégustation optimale… Merci Wine Art !

Wine Art, Eurocave : *399 € (prix public conseillé). www.eurocave.com*

2

2 Une cave à personnaliser

Compliqué de ranger ses bouteilles dans sa cave ou ailleurs ? Avec Modulosteel, Eurocave signe un système de rangement évolutif et personnalisable pour s'adapter à votre espace. Doté d'une allure moderne et séduisante, ce système modulable, facile à installer, est constitué d'une structure robuste en acier inoxydable, dans lequel peuvent s'encastrer trois types de rangement de bouteilles ou un plateau coulissant pour disposer vos caisses de vins.

Modulosteel, Eurocave : *prix en fonction de la configuration choisie. www.eurocave.com*

3

3 Le plus beau des meubles

Spécialisé dans les solutions haut-de-gamme pour la conservation de vos bouteilles, Vin en Scène innove lors de chacune de ses créations très design. Vus nulle part ailleurs, ces secrétaires à vin sont personnalisables : vous pouver choisir les finitions et l'habillage que vous préférez, aussi bien en terme de matières que de couleurs, pour une parfaite intégration dans votre intérieur. Ces secrétaires peuvent accueillir 54 bouteilles, avec ou sans climatisation. Le contrôle d'ouverture des portes à distance et la gestion du stock peut se faire depuis votre smartphone, tout simplement.

Secrétaire à vins, Vin en Scène : *de 15 000 à 20 000 €. www.vinenscene.fr*

Photos : D. R.



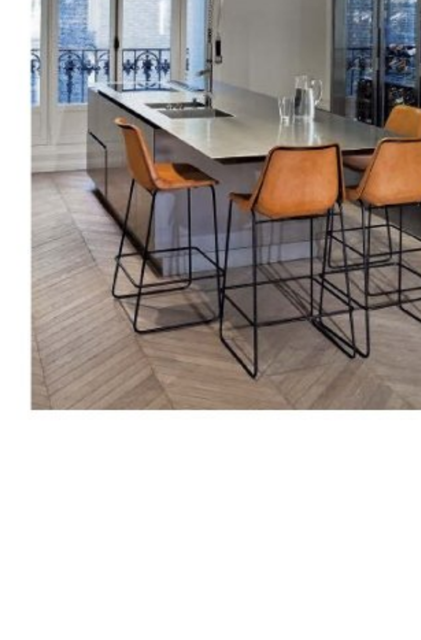
4

4 La garantie transport

Pratique, léger, anti-chocs et isotherme… Il n'en fallait pas plus pour séduire bon nombre de vignerons, professionnels du vin et amateurs, toujours un peu embarrassés au moment de devoir transporter des bouteilles. En versions un, trois ou six bouteilles, le Transbottle, en polypropylène expansé, a donc de multiples afficionados. Il peut même voyager en soute d'avion sans danger ! À noter : de nouveaux modèles sont gainés de cuir, et la marque a aussi créé un sac à roulettes pour Transbottle.

Transbottle : *36 € (1 bouteille) 42,10 € (3 bouteilles), 75 € (6 bouteilles). www.transbottle.com*





5 Pour une garde décorative

Depuis 20 ans, Provintech s'est placé parmi les acteurs les plus pointus dans le marché de la cave à vins. La maison a notamment été l'une des premières à envisager celle-ci comme un objet de décoration à part entière, tout en maintenant une exigence technique rare et un niveau de performance très élevé. Le succès est au rendez-vous, auprès de professionnels comme de particuliers en quête de sur-mesure. Provintech propose trois gammes de produits : Prestige (de 200 à 1 000 bouteilles), Cellithèque pour 100 à 300 bouteilles, et Cellier d'une capacité minimum de 600 bouteilles !

Caves Provintech : *à partir de 10 000 €. www.provintech.fr*

6 Ses options sont incluses

Dans sa gamme Prestige, La Sommelière présente une cave à vins de vieillissement et de service très intéressante. Ses arguments ? Une grande capacité de 325 bouteilles maximum, plusieurs zones de température, la sécurité hiver qui lui permet de s'adapter à une baisse de température dans la pièce où la cave est installée, mais aussi un contrôle électronique et l'affichage de la température, une porte vitrée antl-UV, des clayettes multi-formats ou encore de bonnes performances énergétiques.

VIP315V série limitée, La Sommelière : *2 199 €. www.lasommeliere.com*



6

Une question de style

Pour les poignets, la poche-poitrine ou la poche intérieure, voici six objets luxueux à ranger sur soi ou à offrir : tout ce qu'il faut pour rayonner en société.

1



1 L'ornement du gentleman

La Maison du bouton de manchette, à Paris, décline ces accessoires raffinés en une multitude de thèmes. Elle propose plusieurs modèles au chapitre "vins et spiritueux" avec, par exemple, cette version en forme de reproductions miniatures de verre de vin. En laiton et finition argentée, c'est le détail à la fois luxueux et ludique qui fait la différence sur votre tenue en illustrant discrètement votre passion pour le vin.

Boutons Saint-Estèphe, La Maison du bouton de manchette : *20 €. www.boutondemanchette.fr*



2 Le tic-tac du super-gendarme

Avec cette montre produite en édition limitée (500 pièces numérotées), Oris, maison horlogère suisse, scelle son partenariat avec le GIGN, l'élite de la gendarmerie nationale, dont l'insigne est inscrite sur le cadran et au dos du boîtier. Ce partenariat est une preuve supplémentaire de la fiabilité et des très hautes performances des montres Oris. Celle-ci est notamment dotée d'un verre en saphir bombé avec traitement anti-reflet sur les deux faces et d'un altimètre barométrique mécanique intégré affichant la pressoir de l'air et l'altitude.

Oris GIGN : *3 900 €. www.oris.ch*







2

3 Montre-moi ta montre, je te dirai qui tu es…

Une cave riche de belles bouteilles, une carafe et des verres adaptés à la dégustation… Le savoir-boire est un art de vivre, comme celui de lire l'heure sur un cadran d'exception. La célèbre manufacture Zenith, fondée en 1865, sort ce nouveau chronographe équipé d'un prestigieux mouvement El Primero, calibre 4069, dont la fascinante mécanique est visible par le fond du boîtier. Proposée en acier ou en or rose, ce chronographe allie classicisme et modernité, sobriété et raffinement, pureté des lignes et performances de haute précision.

Zenith Elite Chronograph Classic : *7 100 € (acier), 18 500 € (or rose). www.zenith-watches.com*

Photos : D. R.



4

4 Le poids lourd de la plume

Est-il encore besoin de présenter l'entreprise Montblanc ? Spécialisée notamment dans la fabrication de stylos de luxe, elle présente ici un superbe stylo-plume à piston : plume en or 14 carats avec incrustation ruthéniée, fabriquée à la main, corps et capuchon en résine précieuse noire mate incrustée de l'emblème Montblanc. Un outil de classe pour noircir vos carnets de dégustation et autres livres de cave.

Stylo-plume Meisterstück LeGrand Ultra Black, Montblanc : *695 €. www.montblanc.com*

5 Un bijou de technologie

Les hommes de goût adorent ce modèle en acier 904L signé Rolex. Au-delà de l'allure chic et élégante que lui donnent son cadran noir et sa finition satinée, il profite aussi des meilleurs matériaux et d'une technologie haut-de-gamme. Calibre 3231, chiffres 3, 6, 9 en or gris 18 carats, triangle à 12 h haute lisibilité Chromalight (pour une luminescence longue durée), chronomètre certifié COSC et chronomètre superlatif Rolex, étanchéité jusqu'à 100 mètres, voilà quelques-unes des caractéristiques de ce petit bijou.

Oyster Perpetual Air-King, Rolex : *5 700 € (prix public conseillé). www.rolex.com*

6 Un écrin splendide pour votre single malt

En vente en France sur www.e-flasques.com, voilà une très belle flasque en étain sans plomb (elle ne ternit pas avec le temps) fabriquée au Royaume-Uni par English Pewter Company. Équipée d'une pochette de protection en cuir, livrée avec un entonnoir en plastique argenté et un joli coffret, cette flasque marie élégance et simplicité. Une idée de cadeau pour tous les amateurs distingués de whiskies et spiritueux.

Flasque étain PLF01 180 ml, English Pewter Company : *72 €. www.englishpewter.co.uk*

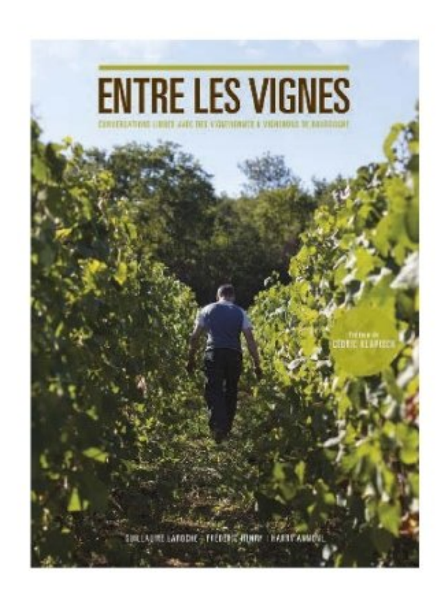


5

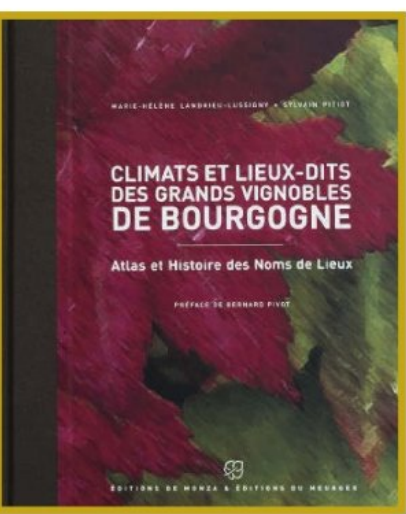
6

La Bourgogne à la page

Des cartes, des cases, des caves, des climats : voici notre sélection de livres, de la bande dessinée au manuel ultra-complet, pour mieux lire la Bourgogne entre les lignes.



1



2



3

1 Paroles de vignerons !

Le sous-titre du bouquin ? « *Conversations libres avec des vigneronnes & vignerons de Bourgogne.* » Ils s'appellent Oronce de Beler, Athénaïs de Béru, Dominique Derain ou Emmanuel Giboulot : une quinzaine d'artisans, avec leur histoire, leur vision du vin, du métier et de leur vignoble. Guillaume Laroche trace leur portrait au fil d'échanges sans tabous, loin des discours convenus. Préfacé par Cédric Klapisch, un livre de très belles rencontres, en textes et en photos signées Harry Annoni.

Entre les vignes *de Guillaume Laroche. Éditions Reverse, 252 p., 29 €. www.entrelesvignes.net*

2 La bible des climats

Œuvre d'une professeure agrégée de lettres classiques et d'un ingénieur topographe, cartographe et ancien régisseur d'un grand domaine de la Côte de Nuits, voilà un ouvrage indispensable pour comprendre le vignoble bourguignon : la première partie présente les cartes détaillées des climats et lieux-dits des 35 communes des Côte de Nuits et Côte de Beaune, accompagnées de la liste des appellations et de leur superficie. Dans la seconde partie, l'origine et la signification des 1 463 noms de climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne sont, pour la première fois, expliquées.

Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne. Atlas et histoire des noms de lieux *de Marie-Hélène Landrieu-Lussigny, Sylvain Pitiot. Éditions de Monza & Éditions du Meurger, 420 p., 69 €.*

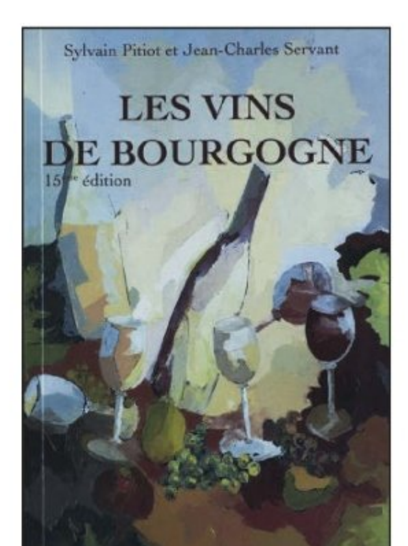
3 Des cases dans la vigne

Ses précédents albums avaient pour décor le vignoble bordelais. Éric Corbeyran, avec Francisco Ruizgé au dessin, imagine un nouveau thriller sur fond de terroir bourguignon. Vous y ferez la rencontre de Paul Bernodet, propriétaire d'un domaine réputé qui décide de le vendre, et de Géraldine Leroy-Barreyre, journaliste qui veut comprendre cette surprenante décision…

Clos de Bourgogne. Le Monopole *d'Éric Corbeyran, Francisco Ruizgé. Éditions Glénat, 48 p.,13,90 €.*

Photos : D.R.





4

4 Le manuel de référence

Ce best-seller est un manuel de référence pour tous ceux, professionnels, amateurs ou étudiants, qui veulent creuser le sujet des vignobles de Bourgogne et du Beaujolais. Traduit en anglais, allemand, japonais, coréen et chinois, il en est à sa quinzième édition française. Au sommaire : culture de la vigne, vinification, commercialisation, terroirs, 110 appellations sous forme de fiches, plus de 60 cartes en couleurs, etc.

Les vins de Bourgogne *de Sylvain Pitiot, Jean-Charles Servant. Collection Pierre Poupon, 78 p., 22 €.*



5

5 Les saisons de Corton

Raconter les quatre saisons dans le vignoble ? Une excellente idée pour éduquer le public au savoir-faire vigneron, aux différents travaux de la vigne et de la cave, aux moments-clés de l'année viticole. Et l'idée est encore meilleure lorsqu'elle prend pour décor la magnifique colline de Corton, où naissent des vins d'exception.

Une année en Corton. Rencontres en haut lieu *de François Perroy, Jon Wyand. Éditions Glénat, collection Le verre et l'assiette, 240 p., 39 €.*

6

6 Toutes les clés du vignoble

Tous les amoureux du vignoble bourguignon se doivent de posséder le livre de Jean-François Bazin, préfacé par Aubert de Villaine. Histoire, culture, viticulture, œnologie, économie, société, mondialisation, développement du bio… L'auteur explore la Bourgogne viticole dans tous ses aspects. En appui d'un texte très clair et passionné, de nombreuses cartes et une iconographie fouillée complètent la lecture de cette deuxième édition, parue en 2015.

Le vin de Bourgogne *de Jean-François Bazin. Dunod, 264 p., 29 €.*

7



7 La Bourgogne au cœur

Histoire, géographie, culture, littérature… Le *Dictionnaire amoureux de la Bourgogne* est une magnifique introduction à l'exploration de la région. Son auteur, l'universitaire Jean-Robert Pitte, est un grand passionné de vin. Sa plume parcourt les paysages viticoles et évoque les merveilleux vins locaux avec beaucoup de justesse, d'humour et de sentiments.

Dictionnaire amoureux de la Bourgogne *de Jean-Robert Pitte. Plon, 704 p., 24 €.*

Les clés pour la Bour

Alors que les grands vins de Bourgogne rencontrent un succès commercial historique, en France et dans le monde, que les climats, ces parcelles de vignes héritières d'une histoire viticole millénaire, ont été classés l'an dernier au Patrimoine mondial de l'Unesco, le vignoble bourguignon est confronté à une vague de défis sans précédent. Les accidents climatiques successifs ont abaissé le volume de production. La forte demande de grands vins, dont les prix ne cessent de flamber, risque d'éloigner les amateurs historiques. Enfin, la forte augmentation du prix du foncier ne favorise pas les transmissions de domaine, ni les achats de vigne. Autant de défis auxquels les vignerons de Bourgogne doivent dès aujourd'hui se préparer.

A. Ibanez

Les climats des Échezeaux et des Grands Échezeaux, classés en grand cru, sont parmi les plus recherchés de Bourgogne.

décrypter
gogne



Après le productivisme qui a malmené le vignoble pendant des décennies, les grands crus de Bourgogne retournent au labour à cheval, comme ici en Côte de Beaune.

La Bourgogne
face à de nouveaux défis

Volant de succès en succès, dotées d'une cote d'amour auprès des amateurs à faire pâlir bien des vignobles, les prestigieuses Côtes de Beaune et de Nuits font face à de nouveaux défis qui pourraient bouleverser le paysage viticole : accidents climatiques, flambée du foncier, maladie et vieillissement du vignoble bousculent ce vignoble millénaire.

Par Jérôme Baudouin

En Bourgogne, Dieu est honoré comme nul autre. Des croix, des monastères, des églises aux tuiles vernissées. Des traces de moines et des clos religieusement entretenus. Si la France a été la fille aînée de l'Église, les vignerons bourguignons sont les vendangeurs des vignes du Seigneur.

Nul n'honore Saint Vincent, patron des vignerons, comme les villages de la Côte-d'Or. Même la marche pour défendre la reconnaissance des climats au Patrimoine mondial de l'Unesco, le 8 avril 2011, prend des allures de pèlerinage, comme à Lourdes. Une mise en scène quasi-religieuse, des milliers de cierges allumés à la nuit tombée, délimitant les parcelles entre Chambolle-Musigny et le Clos de Vougeot. Et près de trois mille Bourguignons, vignerons, personnalités politiques ou artistiques, mais aussi voisins et simples habitants de la région venus témoigner leur admiration devant le patrimoine viticole de leur région. Un classement vu comme une consécration, une victoire. Ce jour-là, les marcheurs ont écrit l'une des plus éclatantes pages de leur histoire régionale et de leur identité viticole.

Les Bourguignons ne doutent plus. Il y a douze ans, alors que le vignoble français subissait de plein fouet la concurrence des vins du Nouveau Monde, certains se demandaient s'il ne fallait pas imiter les Américains en inscrivant sur leurs étiquettes les noms de cépages, se conformer à la mondialisation pour mieux vendre ses vins. Aujourd'hui, la donne a changé. Ce qui devait être une faiblesse est un atout inestimable, reconnu par une institution internationale de premier plan. Peu importe la myriade d'appellations, les 562 climats classés en premier cru et les 33 grands crus, car cette complexité territoriale est d'abord une inépuisable source de curiosité pour tout amateur de grands vins. La Bourgogne est ainsi et nous l'aimons pour cela. Mais ce succès, désarmant pour certains, illustre aussi la profonde mutation qu'a vécu le vignoble bourguignon ces cinquante dernières années.

Un vignoble devenu prospère

Car derrière l'image d'une Bourgogne millénaire, immuable, une autre histoire se dessine. *« Dans les années 60, nous vendions des volnays ou des meursaults au même prix que des bourgognes ordinaires : les appellations prestigieuses n'étaient plus valorisées »*, se rappelle le négociant Michel Picard en survolant le vignoble avec son hélicoptère. Ce septuagénaire a commencé à vendre du vin à la fin des années 50 avec son père, Louis Félix, négociant à Chagny. Aujourd'hui, sa maison est à la tête de plus de 135 ha de vignes. Son fleuron est le château de Chassagne-Montrachet (dont les vins sont étiquetés domaine Au pied du mont Chauve).

« La Bourgogne viticole n'a évolué qu'à partir des années 70-80. C'est alors qu'elle a retrouvé le chemin de la qualité », se souvient Michel Picard. Un long périple dont les débuts ont vu douloureusement cohabiter productivisme et qualité. *« Des années chimiques »*, comme le souligne le négociant Albéric Bichot. *« L'évolution est flagrante à partir du début des années 2000. On commence alors à pointer du doigt ceux qui produisent trop de raisins »*, observe de son côté le vigneron de Ladoix Claude Chevalier.

Mais où en est le vignoble bourguignon en 2016 ? *« Les amateurs aiment nos vins, qui n'ont jamais été aussi bons, et nous connaissons une belle prospérité. Le classement des climats à l'Unesco nous a fait du*

M. Joly



Ancien régisseur du domaine Prieuré Roch à Nuits-Saint-Georges, de 1991 à 2001, Philippe Pacalet a commercialisé avec son négoce jusqu'à 27 appellations bourguignonnes.

bien. Historiquement, la Bourgogne ne s'est jamais aussi bien portée qu'aujourd'hui », analyse Louis-Fabrice Latour, qui dirige la maison de négoce éponyme et représente les négociants à l'Interprofession des vins de Bourgogne. Mais il ne se fait pas d'illusions. « *Il y a tout de même des zones d'ombre et d'inquiétudes : les prix des vins ont pratiquement doublé en quelques années et la clientèle commence à tiquer. Par ailleurs les petites récoltes engendrent des tensions dans le vignoble. En fait, nous sommes confrontés au revers de notre prospérité* », résume, lucide, Louis-Fabrice Latour. « *Il y a deux Bourgognes, celle qui rit et celle qui pleure, notamment à cause des aléas climatiques qui ont mis en grande difficulté certaines entreprises viticoles. Malheureusement, comme la Bourgogne donne l'image d'une région prospère, il est difficile d'obtenir des aides pour soutenir les vignerons en difficulté comme c'est le cas dans d'autres secteurs agricoles, avec le lait par exemple* », observe Jean-Michel Aubinel, le président de la puissante Confédération des appellations et des vignerons de Bourgogne.



Le gel du printemps 2016, subi par une grande part du vignoble, puis l'épisode de grêle qui a suivi dans le Chablisien, ont cristallisé les rancœurs de certains vignerons et mis en exergue les difficultés grandissantes d'une partie du vignoble. « *Comme les hivers sont plus doux, les bourgeons des vignes sortent plus tôt, si bien qu'ils sont fragilisés face aux gelées de printemps. Par ailleurs, les épisodes climatiques, comme les tempêtes ou la grêle sont plus puissants* », analyse Olivier Leflaive, le vigneron négociant de Puligny-Montrachet.

Quarante millions d'euros l'hectare

La prospérité du vignoble bourguignon se traduit également par l'augmentation du prix du foncier dans les prestigieux villages de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits. Une hausse qui a un impact très important sur le long terme. Comme les vins se vendent plus chers, les prix des terres augmentent, et les vignerons deviennent plus riches… foncièrement. « *Dans les grands crus, comme Montrachet, l'hectare de vigne dépasse quarante millions d'euros ! C'est*

En 2015, la production bourguignonne est dominée par les vins blancs




PRODUCT OF FRANCE
CHATEAU PICHON LONGUEVILLE
COMTESSE DE LALANDE
GRAND CRU CLASSE
PAUILLAC
APPELLATION PAUILLAC CONTROLÉE
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU
LE VIN EST UNE CIVILISATION
pichon-lalande.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

considérable et déconnecté de toute logique économique », s'inquiète Olivier Leflaive. Certes, peu de grandes parcelles changent de main, mais les vignerons rachètent, sur la même base, quelques ouvrées (une ouvrée correspond à 428 m^2), parfois pour plusieurs millions d'euros. Dans la commune de Chassagne-Montrachet, l'hectare de vigne en appellation village se négocie actuellement un million d'euros. Pour l'hectare de premier cru, c'est cinq millions d'euros.

Patrick Landanger, propriétaire du domaine de la Pousse d'Or, à Volnay, est l'un des meilleurs observateurs de cette inflation du foncier. Cet ancien industriel dans le secteur médical s'est pris de passion pour le vin. Il a vendu une grande partie de son activité pour devenir vigneron. *« Lorsque j'ai acheté le domaine en 1997, la Bourgogne sortait tout juste d'une période plus difficile. J'ai payé dix millions d'euros les 13 ha de premier cru de ce domaine. Depuis cela n'a pas arrêté de flamber tous les ans »*, raconte ce producteur qui, en 2007, a acheté pour sept millions d'euros les 3,5 ha de premiers et grands crus du domaine Moine-Hudelot, à Chambolle-Musigny. *« C'est déjà plus élevé, mais on était encore loin des prix d'aujourd'hui. Deux ans après, le domaine valait le double et aujourd'hui près de dix fois plus. C'est complètement fou ! »*, poursuit le propriétaire du domaine de la Pousse d'Or. *« Cela n'a aucun sens car même en vendant les bouteilles très chères il est impossible de rentabiliser des vignes à ce prix-là »*, conclue Patrick Landanger. Généralement, l'achat d'une vigne dans une appellation prestigieuse était rentabilisé en quinze à vingt-cinq ans. Aujourd'hui, il faudrait patienter de trente à soixante ans.



D.R.

Patrick Landanger a repris en 1997 le domaine de la Pousse d'Or. Un achat qui serait trop onéreux aujourd'hui.





J. Baudouin

Sébastien Caillat dirige le domaine Lamy-Pillot, mais n'a pas les moyens d'en acquérir les vignes.

Difficiles transmissions

L'inflation est telle qu'elle a des répercussions dans la transmission des domaines. En effet, les droits de succession sont calculés sur la valeur du vignoble. Mais verser

Les vins de Bourgogne n'ont jamais connu un tel succès à l'export

Bouteilles commercialisées par an

180 millions

Chiffre d'affaires annuel estimé



Répartition des ventes des vins de Bourgogne



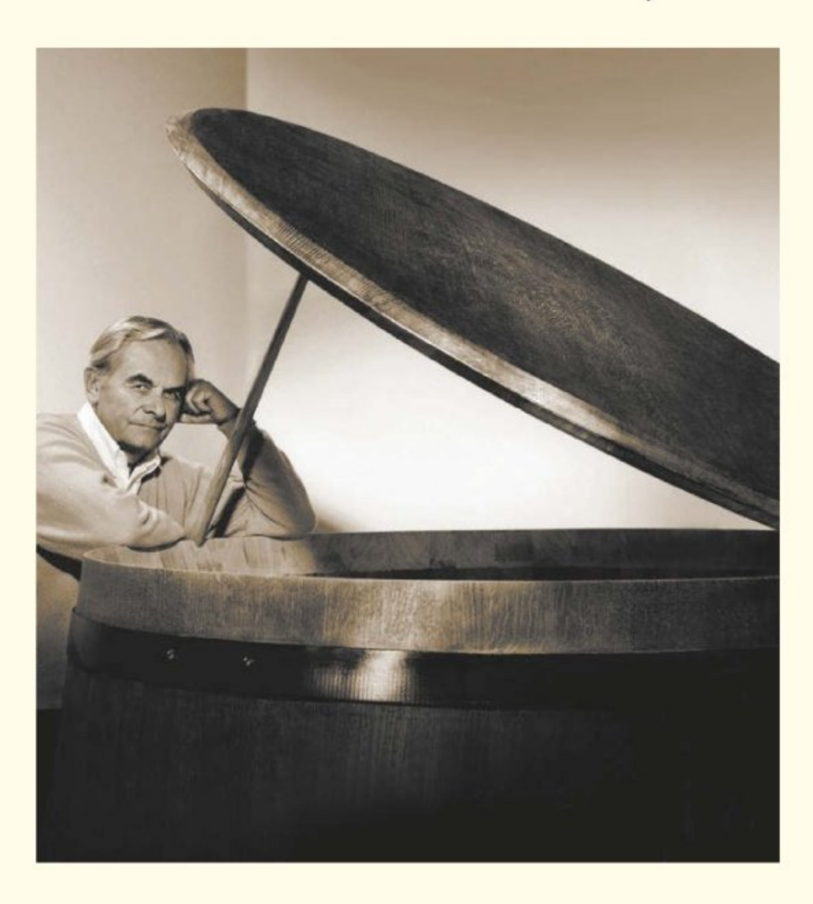
Représentation moyenne de la Bourgogne

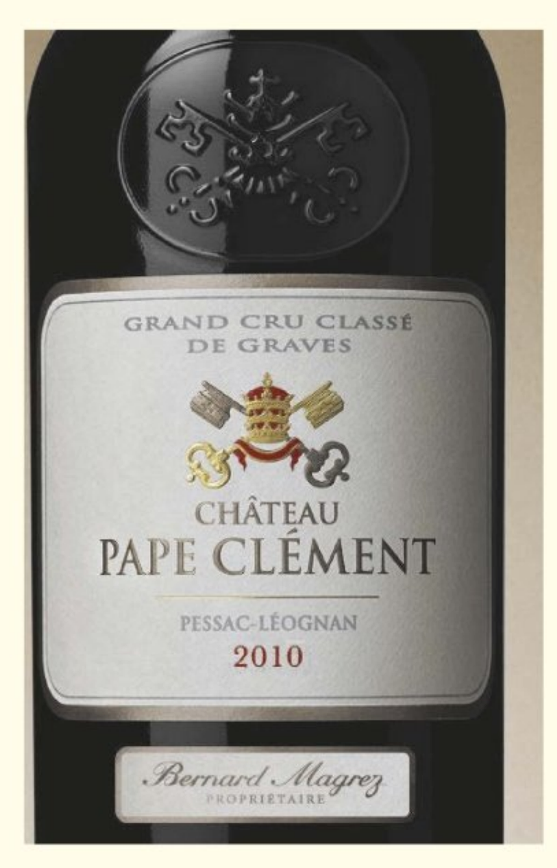


L' ICÔNE.

CHÂTEAU
PAPE CLÉMENT

Depuis 1252, l'année des premières vendanges du Château Pape Clément, nous travaillons toujours sur ce même terroir.





Le grand vin des initiés

Bernard Magrez
PROPRIÉTAIRE

Visitez notre site : www.bernard-magrez.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

« NOUS SOMMES PROPRIÉTAIRES DU DOMAINE MAIS PAS DES VIGNES »


Après une première vie dans la musique, Olivier Leflaive a repris le domaine familial à Puligny-Montrachet à partir de 1982 puis lancé son propre négoce en 1984.

P. Franco

à l'État plusieurs millions d'euros pour conserver quelques ouvrées de grand cru ou un hectare de premier cru n'est pas à la portée du premier héritier venu, et nombre de domaines se retrouvent ainsi en péril.

Un vignoble vieillissant

Sébastien Caillat dirige avec son épouse, Florence, le domaine Lamy-Pillot, qui appartient aux parents de cette dernière et dont le vignoble s'étend sur une quinzaine d'hectares entre Chassagne-Montrachet et Saint-Aubin. Le couple est épaulé par la sœur de Florence et son mari pour la commercialisation des vins. « *Nous sommes propriétaires du domaine, mais pas des vignes. Si bien que nous restons fermiers de mes beaux-parents. Aujourd'hui, au prix du foncier, il est tout à fait impossible pour nous de les racheter* », analyse Sébastien Caillat.

« *J'ai l'impression que le vignoble bourguignon évolue vers un système à l'américaine : le foncier sera détenu par des banques, des investisseurs privés et des fonds de pension, mais plus par des vignerons. Demain, une bonne part du prix d'une bouteille servira à rembourser le fermage du foncier aux investisseurs* », continue le vigneron qui a perdu près de 80 % de sa production cette année à cause du gel.

« *Dans la configuration actuelle, avec des petits rendements et des prix des vins qui montent, nos loyers ont été multipliés par trois en quatre ans. Cela tire encore plus sur les trésoreries. Certains frôlent le surendettement* », s'alarme Sébastien Caillat. La Bourgogne des grands crus va-t-elle devenir un vignoble de fermiers dont les vignerons ne seraient plus propriétaires ? L'idée ne semble plus exclue aux yeux de Sébastien Caillat. Une révolution tant l'image du vigneron est liée à son terroir. Louis-Fabrice Latour en doute toutefois car le nombre de transactions en Bourgogne reste très limité. « *Environ 1,5 % du vignoble change de main*

LES CHIFFRES CLÉS

Superficie totale du vignoble bourguignon : 28 841 ha (soit 7 % des AOC françaises)

Grands crus : 33 AOC

Villages et 1er crus : 44 AOC

Régionales : 23 AOC

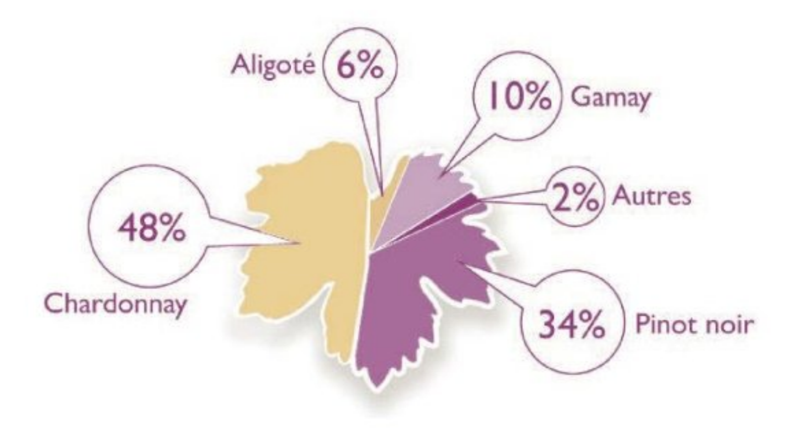
Climats classés en 1er cru : 562

Nombre de domaines viticole : 3850

Nombre de maisons de négoce : 300

Nombre de caves coopératives : 17

L'ENCÉPAGEMENT BOURGUIGNON



CHAMPAGNE
JEEPER
SINCE 1949

" L'ASSEMBLAGE DE L'EXCELLENCE "



www.champagne-jeeper.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

VISUEL : COCHET CONCEPT / IMAGE DE MARQUE

chaque année. C'est très faible », précise le patron des négociants bourguignons.

Cette flambée du prix des terres a des répercussions au niveau de l'entretien du vignoble. Ainsi, le renouvellement des pieds de vigne est de moins en moins fréquent. Car arracher une vigne signifie une non-production pendant plusieurs années. Une situation difficilement envisageable lorsqu'il faut rembourser des millions d'euros de droits de succession. La vigne doit produire coûte que coûte, quitte à repousser le plus tard possible l'arrachage. Il suffit de survoler la Côte de Beaune et la Côte de Nuits pour se rendre compte à quel point le nombre de parcelles nouvellement plantées ou en cours d'arrachage est faible. En revanche, là où la pression foncière est moins élevée, notamment dans les appellations régionales, la question ne se pose pas.

Résultat, les vignes situées dans les grands et premiers crus vieillissent et, malheureusement, pas toujours très bien. Notamment en ce qui concerne les ceps plantés dans les années 1970 et 1980, à une époque ou le productivisme et la viticulture chimique dominaient. « *C'est l'autre problème auquel est confrontée la Bourgogne. Des maladies se multiplient, comme l'esca, la suzukii, la cicadelle et le court-noué, qui est une dégénérescence de la vigne* », explique Olivier Leflaive en montrant ses vignes affectées au-dessus du Montrachet. Si certaines maladies peuvent être traitées, d'autres comme l'esca et le court-noué entraînent l'arrachage des vignes. Une catastrophe pour des vignerons.



D.R.

Au restaurant Les Climats, le sommelier Franck-Emmanuel Mondésir mise de plus en plus sur les appellations méconnues

« L'AUTRE PROBLÈME DE LA BOURGOGNE, C'EST LA MULTIPLICATION DES MALADIES. »

Un négoce vigneron

L'explosion du prix du foncier bourguignon dans les appellations les plus prestigieuses freine aussi l'installation de jeunes vignerons. Ceux-ci choisissent donc des zones moins spéculatives, comme les Hautes-Côtes, la Côte chalonnaise et le Mâconnais où l'hectare de vigne reste abordable (voir la révélation p. 30). Pour ceux qui souhaitent rester autour de Beaune ou de Nuits-Saint-Georges, mais ne disposent pas des moyens d'acheter des terres, il reste la possibilité de créer son propre négoce.



BIVB - J. Gesvres

Contre le gel qui, en mai 2016, a frappé 20 % du vignoble chablisien, les Bourguignons utilisent l'aspersion, qui consiste à projeter sur les vignes de l'eau qui gèle au contact du bourgeon, formant alors un cocon protecteur autour de lui, la température de la glace restant à 0° C.


SO DARK
BY
CHAMPAGNE
DE SAINT GALL
POUR VOS NUITS BLANCHES...
CHAMPAGNE
DE SAINT GALL
2008
SO DARK
CHAMPAGNE
DE SAINT GALL
2008
GRAND CRU
SO DARK
www.de-saint-gall.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION

En 2000, c'est l'option choisie par Philippe Pacalet, le neveu de Marcel Lapierre. « *Je me suis installé comme négociant pour avoir une structure plus souple* », explique celui qui se définit comme un artisan du vin ou un vigneron sans terre plutôt que comme négociant. « *Aujourd'hui les vieux schémas ont explosé. Nous sommes dans une période d'instabilité. Par exemple, pour moi, les prix d'achat de raisin ont augmenté de 100 % depuis 2011, c'est une folie* », constate Philippe Pacalet, également installé dans le Beaujolais, à Moulin-à-Vent. Pour lui comme pour beaucoup, c'est désormais la course aux raisins. Car si les négociants s'attachent de plus en plus à acheter des raisins plutôt que du vin (cela leur permet de garantir une certaine qualité de production), tous les vignerons qui réussissent deviennent eux aussi des négociants pour une partie de leur production. « *Le paysage est en train de changer car le nombre de vignes en fermage se raréfie* », poursuit Philippe Pacalet.

Oronce de Beler, qui a créé en 2005 La Maison Romane, un micro-négoce à Vosne-Romanée, connaît les mêmes difficultés d'approvisionnement. « *Les petits rendements et les intempéries ont durci les rapports entre vignerons et négociants. Heureusement, j'ai construit une certaine proximité avec les vignerons avec lesquels je travaille. D'autant que je vinifie de tout petits volumes, seulement quelques pièces par appellation* », explique ce trentenaire.


C.Goussard

Avec son négoce installé à Nuits-Saint-Georges, Olivier Decelle mise sur les villages.

Parmi ceux qui ont tenté l'aventure du négoce, il y a Olivier Decelle. Le propriétaire du Mas Amiel à Maury et du château Jean Faure à Saint-Emilion s'est associé avec son ami Pierre-Jean Villa, vigneron de la vallée du Rhône qui a commencé sa carrière au Clos de Tart et au domaine de la Vougeraie. Ensemble, ils ont créé la maison Decelle-Villa en 2008 : « *nous sommes arrivés en Bourgogne davantage comme des passionnés de vins que comme des vignerons, sans nous rendre compte des difficultés qui pouvaient nous attendre* », raconte Olivier Decelle.

Grâce aux connaissances de Pierre-Jean Villa, le tandem réussit à décrocher des achats de raisins, et surtout des fermages à long terme. Ils recrutent Jean Lupatelli au chai et se fixent l'objectif de produire environ 50 000 bouteilles. « *Nous nous sommes plutôt orienté à nos débuts vers les appellations villages qui sont tout de même plus accessibles. Au fil des rencontres, nous avons pu vinifier de petites parcelles de grands crus, mais cela reste marginal. Nous vinifions une vingtaine d'appellations sur 7 ha et nous voulons valoriser les terres d'autrui en bio* ». Le duo Decelle-Villa ne compte pas faire la course aux grands crus ; il vise surtout les appellations moins prestigieuses et les villages comme Saint-Romain ou Savigny. « *L'avenir de la Bourgogne va se jouer dans ces appellations plus accessibles* », poursuit-il.

Une vision qui rejoint celle du sommelier Franck-Emmanuel Mondésir, du restaurant parisien Les Climats. Sa carte compte 2080 références, exclusivement des bourgognes. « *Pour nous, la hausse des prix des grands bourgognes est pénalisante. Nous achetons moins de bouteilles dans les grandes références, mais continuons de les suivre pour garder nos allocations. En revanche, il y a de nombreux jeunes vignerons, dans des appellations moins prestigieuses qui font de magnifiques vins accessibles. Si bien que l'on peut proposer de beaux flacons dès 20 €* », analyse le sommelier. « *Cette diversité nous permet de proposer de vraies surprises à nos clients, sur des appellations souvent méconnues* », poursuit-il.

La Bourgogne se renouvelle finalement à sa périphérie, dans les villages moins cotés, les Hautes-Côtes de Nuits et de Beaune, la Côte chalonnaise, le Mâconnais et dans le Chablisien. De jeunes vignerons peuvent s'y installer sans se ruiner, sur des terroirs prometteurs. Là où la pression foncière est la plus faible. « *La situation est très contrastée dans le vignoble, mais il ne faut surtout pas que la Bourgogne perde son âme paysanne* », conclut Philippe Pacalet.


P. Franco

Le grand négociant Michel Picard, entouré par Francine, sa fille, chargée des vignobles, son épouse Liliane et son fils Gabriel, qui dirige les activités vins et spiritueux de la famille.

Revelation



40 ANS

Inventeur de la cave à vin

www.eurocave.com

© EuroCave - 04/2016 - Photos non contractuelles

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Côte chalonnaise et Mâconnais

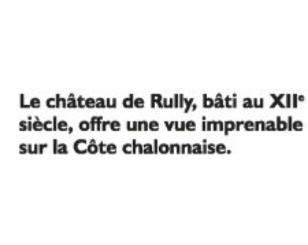
Les raisons d'un succès

Alors que les prix des vins des Côtes de Beaune et de Nuits flambent, les appellations de la Côte chalonnaise et du Mâconnais n'ont jamais autant attiré les amateurs, mais aussi les investisseurs. Au sud de la Côte-d'Or, les vignobles de Saône-et-Loire deviennent la nouvelle côte d'Argent !

Par Guillaume Baroin

Cette grande carte murale est une consécration. Aux yeux des vignerons, la carte des appellations et des climats de la Côte chalonnaise, éditée cette année par Sylvain Pitiot et Pierre Poupon, est un symbole du nouveau rang de leur vignoble face aux stars de la Côte de Beaune et la Côte de Nuits. Pendant des décennies, elle était considérée comme un vignoble de seconde zone, réservoir de raisins pour les





Le château de Rully, bâti au XIIe siècle, offre une vue imprenable sur la Côte chalonnaise.

grandes maisons de négoce beaunoises. Cette image s'efface devant le succès que rencontrent les vins de la région, auprès des amateurs, des investisseurs et des jeunes vignerons qui choisissent de s'y installer.

S'il est un producteur en particulier qui savoure le succès rencontré par les bouteilles de Saône-et-Loire, c'est bien Amaury Devillard. Avec sa sœur Aurore, il dirige les domaines Devillard, qui regroupent le château de Chamirey, 37 ha en AOC Mercurey, dont 15 ha répartis sur six premiers crus, le domaine de la Ferté à Givry (3 ha) et, depuis 2003, le domaine de la Garenne, à Azé, dans le Mâconnais (8 ha). Un petit empire et une grande offre de vins blancs puisque les domaines Devillard vinifient aussi l'équivalent de 7 ha en Mâcon-Busières, Mâcon-Solutré et Pouilly-Fuissé, le cru star du sud de la Bourgogne. Leur implantation et leur image sont tellement fortes sur ces appellations que leur prestigieux domaine des Perdrix (15 ha nichés en premiers et grands crus de la Côte de Nuits) pourrait presque paraître anecdotique ! Une présence inégalée dans ce secteur dont ils tirent une certaine fierté.

Plus de surface, plus de volume

Les Devillard ont un objectif : démontrer que les vignobles du sud de la Bourgogne peuvent rivaliser en qualité avec ceux de la Côte-d'Or. Pour concrétiser leur ambition, Amaury et Aurore Devillard sont à l'origine de la création, en 2011, de l'association "Climats Côte Chalonnaise" avec le domaine De Villaine à Bouzeron, propriété d'Amaury de Villaine, le co-gérant de la Romanée-Conti, qui a déjà porté avec succès le classement des climats de Bourgogne à l'Unesco. Dix domaines représentant les cinq appellations de la Côte chalonnaise se sont associés pour, selon Amaury Devillard « *pousser la Côte chalonnaise hors de ses murets et de ses clos* ».

Pour assurer cette promotion, ils organisent désormais deux dégustations collégiales par an : en novembre à Paris, et en janvier à Londres. Le marché britannique est « *le deuxième marché en valeur et en volume* » souligne Amaury Devillard. Cette synergie de producteurs et d'appellations « *a la typicité pour acte fondateur* », précise Amaury Devillard. « *On s'amuse bien individuellement et ensemble !* ».

Si deux domaines fondateurs sont partis, ils ont rapidement été remplacés par de petits nouveaux, à l'image de Baptiste et Clémence Dubrulle, installés au domaine de la Folie, à Chagny. « *Faire partie de cette équipe nous pousse à être meilleurs et nous apprend énormément* », se réjouit le couple.

Les exploitations de la Côte chalonnaise ont un avantage sur leur voisins de la Côte-d'Or : des surfaces plus étendues, qui permettent aux producteurs de livrer un important volume de vins chaque année, satisfaisant ainsi un marché qui se développe. Cette association de producteurs, qui aurait du mal à émerger ailleurs en Bourgogne, fait rayonner la Côte chalonnaise là où on ne l'attend pas.

« UN SUPERBE PATRIMOINE DE TRÈS VIEILLES VIGNES CONSTITUE UNE RICHESSE INESTIMABLE DANS UN OCÉAN DE CLONES. »

Autre signe du changement : pour la troisième fois de son histoire, Mercurey et Saint-Martin-sous-Montaigu s'apprêtent à accueillir, les 28 et 29 janvier 2017, la traditionnelle fête de la Saint-Vincent tournante de Bourgogne. Vous pourrez justement y acheter la carte des vins de la Côte chalonnaise que vient d'éditer Sylvain Pitiot, géographe reconnu pour ses cartes parcellaires du vignoble de Côte-d'Or. Cette cartographie intégrale, commandée par les producteurs, rattache "à plat" les climats classés en villages et premiers crus du


S. Chapuis

Amaury et Aurore Devillard, les enfants de Bertrand Devillard, devant le château de Chamirey, le domaine historique d'une famille qui s'étend jusqu'à Givry et Azé.

Chalonnais à ceux de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits. Vous saurez ainsi où se trouvent les premiers crus Les Crêts, à Mercurey, ou La Bressande, ou Les Burnins, premier cru de Montagny.

Des vins locaux et (identi)fiables

À Montagny, justement, Stéphane Aladame a toujours la même foi dans le regard quand il parle du village-appellation qui l'a vu naître au métier. Avec une réelle humilité, le vigneron reconnaît *« qu'à Montagny on ne fait pas de grands vins, on fait des bons vins »*. Une vision partagée par nombre de producteurs. Ici, le coût de l'hectare de vigne permet encore à des néo-vignerons de s'installer. C'est le cas de Xavier Moissenet, arrivé en 2014 à Bouzeron, au domaine des Champs de Thémis. *« C'était un choix raisonné et raisonnable : on y trouve du foncier, à un prix accessible. »* Et on y fait aussi de bons vins : *« Mercurey, tout le monde connaît ! Bouzeron, c'est moins le cas. Moi-même si l'on m'avait dit que je m'y installerais, j'aurais été sceptique. Pourtant, aujourd'hui, pas de regrets : l'aligoté doré est une vraie originalité, un cépage passionnant à travailler ; un superbe patrimoine de vieilles, voire très vieilles vignes, constitue une richesse inestimable dans un océan de clones. »*.

> « LA CÔTE CHALONNAISE DEVIENT INCONTOURNABLE. NOUS SOMMES AU DÉBUT DE TRÈS BELLES ANNÉES »


D.R.

Après des études juridiques, Xavier Moissennet s'est installé à Bouzeron.

Autre exemple : Frédéric Gueugneau et Benoît Pagot ont repris en 2011 un domaine en perdition pour le transformer en une maison de vins dynamique. Les six hectares exploités par le domaine Gouffier, en appellation Bourgogne Côte chalonnaise et Mercurey, sont complétés par des achats de raisins en Bouzeron et Rully. Leurs partenaires ? Des producteurs qui croient dans leur projet : créer à terme un négoce dédié à la production des cinq AOC de la Côte chalonnaise et du crémant. *« À nos débuts, nous avons voulu compléter notre carte par des vins de Côte-d'Or. C'était une erreur. Nos clients viennent chercher des vins locaux, accessibles, à la marque identifiable. On a vu juste en suivant les producteurs qui nous proposent des raisins. On est meilleur quand on fait ce que l'on aime boire »*, explique Frédéric Gueugneau. Et *« nous, on fait des vins qu'on boit ! »*, complète Benoît Pagot, l'œnologue du domaine, qui a fait ses armes chez Méo-Camuzet, à Vosne-Romanée, et Philippe Charlopin, à Gevrey-Chambertin, deux domaines réputés de la Côte de Nuits.

En 2013, Jean-Baptiste Jessiaume, âgé de 22 ans, reprend les rênes d'un domaine historique de la Côte chalonnaise qui a fait connaître, avec Aubert de Villaine, l'aligoté de Bouzeron. Sous son impulsion, le domaine Chanzy s'est lancé dans le négoce. Son père Marc et son oncle Pascal, deux vignerons originaires de Côte-d'Or, l'aident à valoriser 35 ha de vignes, dont 5,5 ha de Bouzeron Clos de la Fortune, le vin-signature de Chanzy. Son prix est passé de 8,50 € à 14 € en trois millésimes et Jean-Baptiste Jessiaume vise les 17 €. *« En arrivant de Santenay, on pensait jouer en deuxième division. Aujourd'hui on vise le quart de finale de la Ligue des Champions ! »* Rien de moins. Et son fils d'ajouter *« La Côte chalonnaise devient incontournable. Nous sommes au début de très belles années »*.

Les prix sont restés sages

Du côté de Mâcon, le constat est identique : ils ont tout pour plaire, ces cinq crus et 26 villages qui peuvent accoler leur nom à celui de Mâcon, et dont les prix permettent au restaurateur comme au caviste de gagner sa vie sans ruiner celle du client.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
LANCE, POUR LA RENTRÉE 2016,



PROFESSIONNELS RECEVEZ VOTRE INVITATION

Dans les salons d'un Palace d'exception :
Le Palace Park Hyatt Paris-Vendôme - IIème



Lundi 21 Novembre
Les vins de la Vallée du Rhône
Maisons Gabriel Meffre, Brotte, Marcel Richaud, Vignobles Mayard...



Lundi 5 Décembre
Les vins de Bordeaux
Les Bordeaux conseillés par Stéphane Derenoncourt

SOMMELIERS, CAVISTES, RESTAURATEURS, ACHETEURS...

Venez découvrir, lors de nos journées B to B, les 30 producteurs sélectionnés par le comité d'experts de La RVF.







Professionnels du vin, retrouvez la liste complète des participants et inscrivez-vous en ligne sur salon.larvf.com/fr/events pour recevoir toutes les informations.

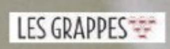
Vignerons, exposants, si vous souhaitez vous inscrire, vous pouvez contacter notre service commercial au 01 41 46 84 61.













« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

Le bar des vignerons



Au cœur du village de Mercurey, le Caveau divin, créé à l'initiative de 44 producteurs du cru, mise sur l'ultra-local et propose exclusivement des mercureys, rouges et blancs. C'est le bar des vignerons, qui s'y retrouvent le dimanche *« pour discuter autour d'une bouteille, entre copains »*, explique son président, le vigneron Jean-Claude Theulot. Fondé en avril 2010, le Caveau divin reçoit plus de 4 000 visites par an. Un succès indéniable, pour plusieurs raisons : le choix, d'abord, puisque 64 cuvées sont proposées aux clients. Les modalités de paiement, ensuite : une carte magnétique prépayée vous permet de faire vos emplettes parmi les bouteilles entreposées dans des rayonnages réfrigérés. Les prix, enfin, puisque vous pouvez acheter vos flacons au tarif du domaine. Le Caveau divin dispose également d'un espace d'analyse sensorielle et d'un espace ludique destiné aux enfants : pour les touristes et les amateurs, voici une étape stratégique sur la route des vins. G.B.

Laurent Noël, caviste à Chalon-sur-Saône, met en valeur à La Cave ces blancs de plaisir : *« Pour 20 €, mon client repart avec deux bouteilles. Il peut boire à table deux ou trois bouteilles au prix d'un seul puligny. »*

Autre clé pour comprendre le succès de ces appellations de la Bourgogne méridionale : la sortie de la coopération, trop souvent synonyme d'une identité du terroir bafouée. En 1988, Bernard de Boissieu, propriétaire du château de Lavernette, sort de la cave coopérative locale pour valoriser son terroir de rouge en Beaujolais-Leynes, entre Fuissé et Saint-Vérand. Son fils Xavier prend la suite en 2005 et convertit le domaine familial à la biodynamie. L'objectif de vendre les 12 hectares de la production intégralement en bouteille est atteint en cinq ans.

> « POUR LE PRIX D'UN PULIGNY, ON PEUT BOIRE À TABLE DEUX OU TROIS BOUTEILLES. »

Des exemples comparables pullulent. Les caves coopératives, qui détenaient après-guerre tout le vignoble, ont perdu de nombreux adhérents. En 1976, il fallait le courage d'un Francis Fichet pour rompre avec la cave locale quand toute la vie du village tournait autour de la coopérative. Pierre-Yves et Olivier, ses fils, installés en 1988 et 1990, ont porté le domaine Fichet de 11 à presque 30 ha et surtout créé des cuvées emblématiques en Mâcon-Villages comme le mâcon-igé La Cra. Ce vin, qui ne dépareille pas à l'aveugle au milieu de crus réputés supérieurs, est vendu plus cher qu'une bonne moitié des saint-véran.

Même musique, mais autre refrain chez les frères Bret au domaine la Soufrandière. Les "Bret brothers", du nom de leur maison de négoce, ont quitté la cave coopérative de Vinzelles en 1998, et livré leur premier millésime en 2000. Ils produisent aujourd'hui près de trente cuvées bio d'appellation mâconnaises, blanc et rouge, et entretiennent des liens ténus avec d'autres vignerons du même âge et du même esprit. Jean-Philippe Bret est d'ailleurs l'un des moteurs du dossier de classement en premiers crus de Pouilly-Fuissé, Pouilly-Loché et surtout Pouilly-Vinzelles dont il est, avec son frère Jean-Guillaume, un important producteur. Déposé en 2010 à l'INAO, cette demande vise à réparer une erreur historique (lire La RVF n° 599, mars 2016) : "l'oubli" des meilleurs finages du Mâconnais au moment du classement en premier cru. L'obtention de ce classement est en bonne voie et cela fait déjà un moment que l'on ne trouve plus de pouilly en dessous de 12 €.

Des vins au plus près du fruit

Le Mâconnais se développe à grande vitesse : le bio s'étend, la vision des producteurs se précise. Exemple avec Dominique et Romain Cornin (domaine Cornin), qui s'agrandissent en se recentrant sur des terres de leur village de Chaintré : *« Nous n'avons pas, comme en Côte-d'Or, des parcelles dans plusieurs villages. Nous cherchons à être au plus près du fruit, d'éviter de le tasser en le transportant »*. Un modèle suivi par le domaine Barraud, qui a revendu une vigne un peu trop éloignée de Vergisson, cœur de son vignoble.

Vergisson : c'est dans cette commune qu'en 1979 un jeune Belge s'installe sur quelques ares. Il s'appelle Jean-Marie Guffens et va décomplexer les vignerons locaux en produisant des mâcons denses et racés. Si la personnalité complexe de "l'étranger" fait causer, ses vins imposent le silence. Visionnaire, il crée en 1990 ce qui sera le premier négoce spécialisé en vins du Mâconnais : Verget, qui commercialise aujourd'hui 350 000 cols par an.

Jean-Marie Guffens a formé quelques producteurs du Mâconnais, dont Olivier Merlin, qui a pris son envol en fondant le domaine éponyme en 88. Ce dernier est également engagé au niveau local avec 26 autres producteurs, dont les "Bret brothers", au sein de l'association "Artisans Vignerons de Bourgogne du Sud", fondée en janvier 2004. Chaque automne, elle accueille au Château d'Hurigny, en Saône-et-Loire, des journées de découverte où l'on se retrouve dans la simplicité d'une bouteille partagée : voici tout l'esprit du Mâconnais.



48 ans de succès

LE CONSEILLER POUR BIEN PLACER VOTRE ARGENT





Le Revenu Hebdo Finance + Le Revenu Magazine Placements

+

Lerevenu.com





sur votre ordinateur, votre tablette ou votre smartphone

LE REVENU

1 bis, avenue de la République, 75011 Paris Tél : 01 49 29 30 00 – Fax 01 43 55 82 82 – lerevenu.com

Douze cuvées qui ont la cote !

Délicieux, ces vins tutoient les sommets, mais en restant abordables. Voici douze flacons coups de cœur qui ont enchanté notre dégustateur.

Par Christian Martray

CÔTE CHALONNAISE

GIVRY PREMIER CRU

17,5/20

DOMAINE FRANÇOIS LUMPP

A Vigne Rouge 2014

Des arômes mûrs, profonds, frais, simplement parfaits. La bouche est un régal : très enveloppée, c'est un coulis de fruit satiné qui n'en finit pas de se dérouler. Beau potentiel de garde. **25 €**

17/20

DOMAINE JOBLOT

Marole 2014

Ses très beaux arômes rappellent la confiture de framboises. Un jus pur, corsé, consistant en bouche. Ses tanins déjà bien enrobés s'affineront dans les prochaines années. **20 €**

MERCUREY PREMIER CRU

17/20

DOMAINE THEULOT JUILLOT

Les Croichots 2014

Un grand pinot noir profond comme un vin de la Côte de Nuits ! La fine griotte est bien mûre, la bouche est d'une extrême densité et d'une grande suavité, les tanins sont veloutés : tout est précis dans ce vin qui exprime le grand potentiel de la Côte chalonnaise. **18 €**

16,5/20

DOMAINE LORENZON

Clos Champs Martin Carline 2014

Des tanins fermes et serrés. On sent une grande fraîcheur dans ce vin concentré et extrait. Ce clos est le cœur du climat Champs Martin et signe un pinot noir de très haute qualité. **30 €**

16,5/20

DOMAINE FRANÇOIS RAQUILLET

Les Veleys 2014

Un pinot noir au relief splendide, dans les arômes et les saveurs. Pur, profond, ce coulis de fruits rouges se mue en ruban juteux aux tanins veloutés et offre une fraîcheur en bouche infinie. **22 €**

RULLY PREMIER CRU

16,5/20

DOMAINE VINCENT DUREUIL-JANTHIAL

Grésigny 2014

Une superbe palette parfumée. L'élevage maîtrisé est au plus proche du vin. Un relief digne des crus prestigieux de la Côte de Beaune. **25 €**

MÂCONNAIS

POUILLY-FUISSÉ

18/20

BRET BROTHERS

Les Crays 2014

L'incarnation mâconnaise de la plus pure minéralité. Le crémeux et la note d'amande des arômes, la belle salinité, une grande amplitude de bouche en font un grand vin. **28 €**

18/20

DENIS JEANDEAU

Secret Minéral 2014

Subtilement crémeux, avec une note de beurre frais et un boisé très bien géré. La bouche est de grande densité, saline, pure, ultradigeste. Le terroir de Vergisson s'exprime parfaitement dans ce vin intense qui s'étire en longueur. **36 €**

18/20

CHÂTEAU DES RONTETS

Les Birbettes 2014

Un vin finement beurré au haut niveau de maturité. Il est rehaussé par sa minéralité et un élevage de deux ans. La bouche est digne d'un premier cru de la Côte de Beaune. **36 €**

17/20

ERIC FOREST

La Roche 2014

La palette d'arômes rassemble l'amande grillée, l'abricot. Voici une quintessence de chardonnay, qui déploie une énergie, une richesse, une puissance et une intensité peu communes. **23 €**

MÂCON-PIERRECLOS

17/20

DOMAINE GUFFENS-HEYNEN

Tri de Chavigne 2014

Une maturité aboutie. On retrouve des arômes d'abricots, de pain grillé. L'élevage boisé est bien mené. La bouche, modèle du genre, offre de savoureuses sensations tactiles, une fraîcheur acidulée : quelle tenue, quelle persistance ! **33,80 €**

MÂCON-VILLAGES

17/20

DOMAINE DE LA BONGRAN

Botrytis 2006

Avec ses notes de pommes Tatin, ce chardonnay botrytisé démontre la capacité du terroir de Clessé à produire un vin liquoreux d'exception. Il est doté d'une trame acidulée bienvenue. **40 €**

Retrouvez le reste de notre sélection bourguignonne en p. 80.

Verre officiel du Comité de Dégustation
de la Revue du Vin de France

C&S
Chef&Sommelier

Reveal'Up collection
Made in France

Votre talent révélé



Chef&Sommelier, l'expertise française
au service de la dégustation du vin.

Collection élégante de 11 verres
conçue pour la dégustation des vins jeunes et matures.

Disponible sur www.latabledarc.com
et chez nos détaillants partenaires.

chefsommelier.fr

Six bourgognes à déguster sans se ruiner

À l'ombre des prestigieux grands crus de Bourgogne, aux prix souvent inaccessibles, il existe des terroirs méconnus qui méritent le détour, et dont les tarifs restent très abordables. Voici six appellations à découvrir entre Chablis et la Côte de Beaune.

Par Guillaume Baroin

Saint-Aubin, Saint-Romain, Marsannay, Hautes-Côtes-de-Nuits, Bourgogne Épineuil, Bourgogne Côtes d'Auxerre... Ces terroirs encore discrets, méconnus voire quasi-inconnus, sont souvent aussi anciens que les grands crus voisins de la Côte de Nuits ou de la Côte de Beaune. Savez-vous que Saint-Aubin et les grands crus de la colline du Montrachet ont obtenu leur décret d'appellation la même année, en 1937 ?

Et côté producteurs ? Prenons les frères Bachelet, célèbres pour leur bienvenues-bâtard-montrachet (un rare grand cru de 3,57 ha). Pourquoi ne miseriez-vous pas sur leurs saint-aubin premiers crus, qui bénéficient du même travail en bio à la vigne et des mêmes attentions en cave ? Les vignerons d'aujourd'hui le savent : même s'ils possèdent des appellations prestigieuses, il leur faut soigner leur porte d'entrée, les AOC génériques et les villages qui représentent 88 % des vins de Bourgogne.

Dans les années 90, ces vins "d'entrée de gamme" n'étaient même pas invités dans les dégustations professionnelles. Aujourd'hui, ils sont mis en avant et souvent présentés à l'aveugle dans des dégustations où ils bousculent la hiérarchie des terroirs. Ce fut le cas avec le mâcon-pierreclos Tri de Chavigne 2011 du domaine Guffens-Heynen : ce vin avait bluffé cinq membres du comité de dégustation de La RVF (lire n° 583, juillet/août 2014), certains le prenant même pour un meursault !

Autre atout de ces appellations : un volume en bouteilles suffisant pour pénétrer des marchés importants, celui des grandes surfaces, de l'export ou encore des cavistes. Ces derniers achètent des "petits" et peuvent ainsi satisfaire leur clientèle ; cette fidélité leur ouvre le droit d'obtenir une ou plusieurs caisses de premiers ou de grands crus.

Ces six appellations sont encore dans l'ombre des grands chênes, mais on parie qu'ils feront un jour de l'ombre à la forêt.

A. Ibanez



Entre Chassagne, Puligny et Meursault, les meilleurs blancs de Saint-Aubin peuvent surpasser leurs prestigieux voisins.

SAINT-AUBIN 147 hectares

La régularité et la qualité de ces terroirs situés derrière le Montrachet sont connus des amateurs. 80 % des vins de Saint-Aubin sont vendus en bouteille, entre 15 et 30 €. Ses 117 ha de premiers crus (sur 147), majoritairement blancs, donnent aussi de beaux rouges. Saint-Aubin est la pointe d'un « nouveau triangle d'or » dont Chassagne, Puligny et Meursault forment la base.

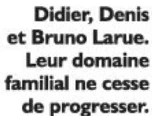
▸▸ Domaine Patrick et Barbara Miolane

1er cru Sentier du Clou 2014

Blond comme les blés, ce terroir solaire a été vinifié entre père et fille. Il a connu « 200 % de cuve » et aucun fût, ce qui surprend car ce saint-aubin exhale la noisette grillée. Sa bouche large et fondante relâche un joli grain salin. Votre bouteille découverte. 15 €



L. Georgeot



Didier, Denis et Bruno Larue. Leur domaine familial ne cesse de progresser.

▸▸ Domaine Larue

1er cru Les Cortons 2014

Ce domaine continue sa marche qualitative. Leur vin peut à l'aveugle dépasser les voisins de Chassagne-Montrachet. Un jus précis et persistant pose de petites fleurs blanches en papillon sur le nez. L'âge ne rendra que plus beau ce classique. 18 €

▸▸ Domaine Jean-Claude Bachelet & Fils

1er cru Les Combes au Sud 2014

Les frères Bachelet nous régalent avec cette nouvelle cuvée, issue d'une ancienne terre à rouge. Ce blanc offre une matière folle par son acidité fine et son calcaire cassant en bouche. Le temps taillera ce diamant brut. 19,50 €

▸▸ Domaine Lamy-Pillot

1er cru Le Charmois 2014

Équilibré entre sa tension naturelle et son fin élevage (20 % de fûts neufs) ce saint-aubin des sommets tutoie la saveur du chassagne dont il partage le nom de climat et un point de vue dominant sur la colline du Montrachet. Brillant comme le cristal, il faut l'encaver. 32 € (cavistes)

SAINT-ROMAIN 98 hectares

C'est l'une des plus petites appellations de Bourgogne mais sa renommée grandit auprès des amateurs qui vantent sa fameuse minéralité. Le caractère frais et fruité de ses chardonnays est partagé par ses pinots noirs, qui donnent des rouges charnus et désaltérants. Saint-Romain doit sa popularité grandissante au nombre important de négociants et de domaines locaux de qualité qui le valorisent. Quelques climats offrent un niveau de premier cru, avec un prix autour de 20 €.



J. Recchione

Ce saint-romain offre une bouche mûre et salivante.

▸▸ Château de Melin

Sous Château 2015

S'il affiche une robe de rubis, sa matière est celle d'un fruit d'été, la cerise. Pulpeux autant qu'énergique, il est produit en bio par Arnaud et Hélène Derats. Ce saint-romain populaire a été éduqué par un peu de bois et sera délicieux sur un fromage de Cîteaux en aumonière. 11 € (cavistes)



▸▸ François d'Allaines

2014

Derrière le négociant installé il y a 20 ans, il y a aussi un vigneron. Sa cave accueille les crus qu'il peut couper en raisins et valoriser par un élevage long. Son saint-romain développe un parfum envoûtant de fleur de vigne et un goût acidulé de pêche de vigne à la finale iodée. 20 € (cavistes)

▸▸ Domaine Henri et Gilles Buisson

Absolu 2015

Les frères Buisson s'essaient au sans soufre et livre un vin qui renversera vos sens. Sa saveur acidulée de nectarine n'obère pas le terroir de lias et offre le grain fruité et sec qui fait du chardonnay une référence. À partager dans l'année. 20 €

▸▸ Jérémy Recchione

La Combe Bazin 2014

Maître de chai dans un domaine réputé de Gevrey-Chambertin ce néo-négociant de poche est entré dans la carrière en 2013. Les seize mois d'élevage, une durée rare à Saint-Romain, ont donné à La Combe Bazin une patine vanillée au nez. Sa bouche mûre conserve une fin salivante. Jérémy Réchionne : un petit jeune à suivre. 23 €

MARSANNAY 240 hectares

Voici l'appellation en forme en Côte de Nuits ! Marsannay regorge d'atouts, avec de nombreuses exploitations en bio et des élevages pointus dans les trois couleurs (c'est la seule AOC village à revendiquer le rosé). Entre 15 et 30 €, elle propose des vins fins et complexes comme le sont certains gevreys. Un dossier de classement en premiers crus a été déposée en 2014. Réponse attendue en 2017 !

›› Domaine Huguenot Père et Fils

Champs Perdrix 2014

Porté par un jus à la robe rubis clair, il distille un boisé fondu avec une touche de graphite. Son jus élégant est armé de tanins clairs. De doux amers lui permettront de se reposer deux ans en cave. Philippe Huguenot, représentant de la dixième génération, peut être fier. 23,80 €

›› Domaine Bart

Champs Salomon 2014

Martin, Odile et Pierre Bart forment une famille capitale de l'appellation, qui mise sur le fruit du pinot. Né d'une vigne de 40 ans, au drapé de magenta, son muscle de cerise noire doté d'une pointe de réglisse délivre une saveur au fruité aérien. Ce premier cru en devenir est un rouge de haute tenue. 18,50 €

›› Domaine Sylvain Pataille

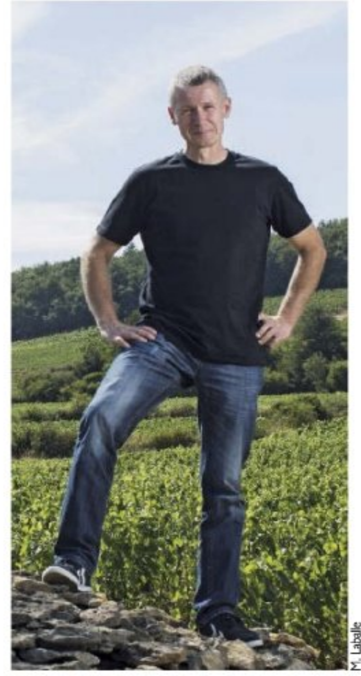
Clos du Roi 2014

Le "Géo Trouvetou" de Marsannay a mis la terre au cœur de son métier. Si le boisé "câlin" est toujours sa marque de fabrique (notes de charbon froid), Sylvain Pataille a emprisonné dans ce flacon la saveur juteuse d'une cerise burlat et le gras du sol. Déjà prêt à boire, il peut aussi être attendu. 28 €

›› Domaine du Vieux Collège

Vigne Marie 2014

Éric Guyard, qui offre des rouges séducteurs dès leur jeunesse, a produit ici un vin de garde... à boire. Cette cuvée fait partie des marsannays blancs de référence. Il marie élégamment la finesse des fleurs blanches à une tension digeste et saline. Ce Vigne Marie devrait enchanter votre table ! 16 €



M. Laballe

Philippe Huguenot a donné davantage de personnalité aux vins du domaine familial.

HAUTES-CÔTES-DE-NUITS 600 hectares



D. R.

François Ambroise (à droite) a pris la relève de son père Bertrand dans le négoce familial.

Ce vignoble étendu sur seize communes des Hautes-Côtes et quatre de la Côte de Nuits offre une grande diversité d'expositions et des sols souvent maigres, propices à la culture de la vigne. Les vignerons polyculteurs des années 80 se sont spécialisés et améliorés. Les changements climatiques récents apportent davantage de maturité à ces vignes situées entre 300 et 400 mètres d'altitude. En rouge, en blanc comme en rosé, c'est le vin des copains et des premières dégustations, grâce notamment à ses prix accessibles, entre 8 et 15 €.

›› Pierre Naigeon

Petite Vigne 2014

Trois parcelles de vignes hautes entrent dans cette cuvée ni collée, ni filtrée. Dotée d'une robe cardinale, elle dévoile des notes explosives de mûres et de framboises au sucre. Si son tanin de jeunesse la tend, c'est pour mieux être croquée à pleine bouche. N. C.

›› Julien Cruchandeau

Vieille Vigne 2014

Avant d'être viticulteur, Julien fut musicien. Il n'exploite que 5 hectares mais en joue divinement. Ce hautes-côtes est son instrument de base : fleurs et fruits blancs dansent au nez et la trame minérale du lieu lui confère du volume. À boire en canon ! 11 € (cavistes)

›› Maison Ambroise

2014

Comme nombre de viticulteurs trentenaires, François Ambroise et sa sœur Ludivine ont intégré le négoce dans leur exploitation. Leurs vignes sont certifiées bio depuis 2013. Dans ce vin à la robe dorée, les notes de silex frotté se marient à la vanille des 20 % de fûts neufs libérant un gras ample et généreux. N. C.

›› Domaine Manuel Olivier

2013

Ce vin a connu 16 mois d'élevage comme pour un premier cru. Robe de burlat et feuille de cassis au nez, qui ouvre la bouche aux notes de cerise noire. Ce vin a le pouvoir de vous donner envie de le partager. 11 €

BOURGOGNE ÉPINEUIL 75 hectares

On dit des rouges d'Épineuil qu'ils ont "des ailes d'anges". Cette micro-appellation, détruite comme beaucoup par le phylloxéra, a repris vie à la fin des années 70. Située au nord-est de Chablis, elle en partage la géologie kimméridgienne, aux vallons abrités des vents froids du plateau de Langres. Principalement dédiée au pinot noir, Épineuil existe aussi en vins rosés, issus d'un pinot gris qui leur apporte du velouté. Les prix y sont sages.

Dominique Gruhier
2015
Certifié bio depuis 2015, Dominique Gruhier gère le domaine le plus régulier d'Épineuil. Son pinot noir solaire est né d'un sol frais et distille un tel croquant de cerise rouge que l'alcool s'efface devant la maturité du fruit. Idéal pour découvrir l'appellation avec ou sans couverts. 11 €

Domaine Garnier et Fils
2014
Spécialistes des chablis, les frères Garnier apprécient un bon coup de rouge au casse-croûte. Ils élèvent en fûts leur épineuil depuis 2011. Ce 2014 à la robe grenadine fleure bon le bois fumé et la pivoine. Au palais, ce pinot se montre digeste et équilibré comme un gamay. 15 € (cavistes)

Domaine Marc et Sonia Cameron
Sagara 2013
Cet épineuil aux reflets grenats libère un parfum de pot-pourri de roses, enveloppé de tanins ronds. Une cuvée à siroter lors d'une douce soirée au coin du feu. 8 €

Maison Simmonet-Febvre
2013
Si sa robe affiche un rouge transparent, c'est parce qu'il a pris la couleur et le nez d'une framboise fraîche. Une pépite liquide fruitée, aux tanins fins, concoctée par Jean-Philippe Archambaud, un œnologue inspiré. 7,80 €



Le pinot noir de Dominique Gruhier est un référent idéal pour découvrir Épineuil.

D. R.

BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE 198 hectares

En Bourgogne, c'est au niveau régional que l'œnophile peut se régaler à moindre frais. Et pour cela, le vignoble icaunais est champion. Les sols fossiles du kimméridgien et du portlandien communs au voisin chablisien apportent de la fraîcheur au pinot noir et au chardonnay, tantôt friands, tantôt complexes. Vous trouverez ici des bourgognes de plaisir comme des vins d'auteurs, et des domaines faciles d'accès.



BIVB / A. Ibanez

Le vignoble des Côtes d'Auxerre, reconnu en 1993, s'étend sur sept communes, de part et d'autre de la rivière Yonne.

Domaine Jean-Hugues et Guilhem Goisot
La Ronce 2015
Fer de lance de l'appellation, les Goisot ont produit en 2015 leur meilleure cuvée avec un rendement de 35 hectolitres à l'hectare. Sa robe d'encre offre à l'air l'envoûtement de la mûre. Sa texture renferme un gaz fin qui libère une finale fraîche. Le prix est en rapport avec la qualité du vin. 23 €

Le Domaine d'Édouard
2014
Œnologue, Édouard Lepesme s'est installé sur la colline de Vaux, près d'Auxerre. 2014 est son premier millésime, à tout juste 30 ans. Ses 13,5 hectares de vignes sont traitées en bio. Une petite note de bois ne nuit pas à la saveur de cerise noire juteuse aux accents cendrés. Voici un domaine à suivre. 13 €

Domaine Jean-François et Pierre-Louis Bersan
Marianne 2012
Le père et le fils reçoivent près de 15 000 clients par an. Autant dire que chez eux vous croisez toujours du monde. Un parfum de fruits noirs attire ce qu'une matière surprenante de minéralité retient. Avec Marianne, vous allez retenir vos amis à table. 10,50 €

Domaine de la Cour Céleste
L'Ancestrale 2012
Deux jeunes vignerons, Thomas Seguia et Arnaud Ahan, se sont associés depuis 2008 et veillent sur 16 hectares. Ils ont produit ce jus rouge cerise au boisé impétueux, que nourrissent en son sein les fruits rouges et qui termine sa marche sur une finale minérale. 9,90 €

11 000 VISITEURS

REJOIGNEZ 250 VIGNERONS AU CŒUR DE PARIS
sélectionnés par le comité d'experts de La RVF
Palais Brongniart - 2e

LE SALON DU VIN







LE MEILLEUR MOYEN POUR VENDRE VOS VINS



DÉCOUVREZ DES ESPACES ADAPTÉS À VOS ATTENTES





DEVENEZ LE COUP DE COEUR DES PROS

BIEN DÉGUSTER POUR BIEN ACHETER

Suivez la programmation sur **salon.larvf.com**

VENDREDI 19 & SAMEDI 20 MAI 2017

Vignerons, exposants, si vous souhaitez vous inscrire,
vous pouvez contacter notre service commercial au 01 41 46 84 61.









L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Climats : Le mythe des moines

s'effondre

M. Joly

Un mythe tenace a longtemps laissé croire que les moines avaient délimité les climats dès le Moyen Âge. Historiens, géographes et linguistes jettent un autre regard sur l'origine de cette classification, finalement héritée des Lumières. Un récit passionnant.

Par Jérôme Baudouin

Les Plantes du Dessus, La Chaire à Dieu, Ez Connardises, Poirier Malchaussé, Les Languettes.... Des climats, des lieux-dits qui participent de la poésie bourguignonne. Accolés, ils forment un mystérieux haïku. Sur une carte, ils décrivent une géographie complexe qui, pour tout amateur de vin, peut être prétexte à une vocation encyclopédique. Décrypter les climats, les situer dans le paysage ou sur une carte, c'est un imaginaire bachique qui se dessine et s'écrit. Des noms magiques pour certains, mythiques pour d'autres.

Selon l'histoire que les vignerons et les négociants bourguignons prennent tant de plaisir à conter, les climats seraient millénaires. Les moines, dès le Moyen Âge, les auraient délimités. Un mythe plus qu'une réalité qui a esquissé, pendant des décennies, le portrait d'un vignoble ancré dans l'histoire, en apparence plus ancien que celui de Champagne, d'Alsace ou de Bordeaux. Un discours commercial, aussi, qui use de l'indéniable présence monastique pour renforcer l'image de marque du vignoble.

Si l'inscription des climats au Patrimoine mondial de l'Unesco, en 2015, a révélé au plus grand nombre l'existence de cette complexité topographique des vignobles de la Côte-d'Or, elle a aussi permis à de nombreux chercheurs de se pencher sur la question durant les années qui ont précédé ce classement. Historiens, géographes et linguistes ont uni leurs forces et poussé leurs recherches pour remonter le fil de l'histoire des climats bourguignons.

« Nous avons tenté de mieux comprendre l'évolution du vignoble dans les siècles passés. Notre travail a consisté en quelque sorte à déconstruire le discours commercial actuel qui laisse entendre que les climats remontent à l'époque des moines du Moyen Âge, soi-disant une notion très ancienne, mais totalement fausse », résume l'historien Thomas Labbé. *« Il est vrai qu'il y a beaucoup de*

CLIMAT OU LIEU-DIT ?

Climats et lieux-dits se confondent souvent dans la géographie viticole de Bourgogne. Ils se superposent même selon les villages. Mais ces deux termes recouvrent deux réalités distinctes. Dans son ouvrage *Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne*, Sylvain Pitiot fait cohabiter, pour chaque village, la carte des lieux-dits et celle des climats, afin de mieux montrer les différences et les points communs. « *Le lieu-dit est un terme familier qui, dans une commune, désigne un morceau de terrain dont le nom remonte souvent au Moyen Âge. Mais ce nom n'apparaît dans les premiers cadastres qu'au XIXe siècle* », explique Sylvain Pitiot. De son côté, le climat, tel qu'on le connaît aujourd'hui est une délimitation administrative liée aux AOC. Les climats n'existent qu'en premiers et grands crus. En superposant les cartes, on découvre d'ailleurs qu'un climat peut représenter une partie d'un lieu-dit, ou englober plusieurs lieux-dits. Par exemple le puligny-montrachet 1er cru Les Pucelles englobe deux lieux-dits : Les Pucelles et Clos des Meix. Le pommard 1er cru Clos des Épeneaux comprend une partie du lieu-dit Les Grands Épenots et une partie du lieu-dit Les Petits Épenots.



Si les moines ne sont pas les inventeurs des climats, ils sont des acteurs centraux de la culture de la vigne au Moyen Âge.

folklore autour de la construction du vignoble bourguignon, avec le mythe des moines, comme si le vignoble préexistait de manière immuable. Ce qui n'est pas vrai », complète l'archéologue et géographe Jean-Pierre Garcia qui a coordonné le dossier scientifique pour l'inscription des climats au Patrimoine de l'Unesco.

Pour comprendre comment le vin de Bourgogne était vu au Moyen Âge, il suffit de se référer au poème d'Henri d'Andeli, « La Bataille des Vins », écrit vers 1220. Ce texte en langue d'oïl conte l'histoire d'un événement tout à fait étonnant, qui s'est depuis inscrit dans la grande histoire de la viticulture. Un moment singulier de la vie d'un roi, celle de Philippe-Auguste (1165-1223) : une dégustation, à son initiative, des meilleurs vins d'Europe. Des messagers s'en vont quérir les meilleurs vins produits au sein du Royaume et dans le pourtour méditerranéen. Il s'agit en l'occurrence de crus de La Rochelle, de Chypre, de Saint-Émilion, de Parme, d'Hautvillers et d'Épernay, d'Anjou, de Sancerre et d'Auxerre, de Beaune et de Chablis, d'Alsace, d'Espagne et de Narbonne, de Carcassonne et de Provence. Des dizaines de vins dégustés, commentés et jugés par un prêtre anglais qui n'hésite pas à excommunier, littéralement, les vins mauvais. Dans ce texte, il n'est pas question de Gevrey-Chambertin, de Corton-Charlemagne ou de Clos de Vougeot. Seules deux des grandes villes prospérant grâce au commerce du vin sont nommées : Beaune et Chablis.

Jusqu'au XVIIe siècle, la production viticole est principalement vendue sous le terme "vins de Bourgogne" ou sous le nom de la ville où le vin était commercialisé. « *On achetait alors des vins de Beaune ou de Dijon, même si les terroirs étaient à Chassagne-Montrachet, Vosne-Romanée ou Gevrey-Chambertin* », explique Thomas Labbé. Pour l'historien, l'apparition des climats est intimement liée à l'évolution de la commercialisation des vins de Bourgogne. Car si les lieux-dits sont déjà localement identifiés, notamment les meilleures parcelles de vignes, leur nom n'est pas encore employé pour vendre le vin. « *Les climats, en tant que dénomination commerciale, ont commencé très progressivement à apparaître à la fin du XVIIe siècle, avec le Chambertin en 1683. C'est surtout au XVIIIe que cette manière de commercialiser le vin va s'imposer* », poursuit le chercheur.

L'encyclopédisme au service des vins de Bourgogne

À l'orée du Siècle des Lumières, l'identification des différents vignobles bourguignons s'inscrit dans un mouvement général. « *La classification des meilleurs terroirs viticoles s'inscrit dans le mouvement des Lumières, exactement comme les classifications du botaniste suédois Linné puis, plus tard, des encyclopédistes. C'est une classification des différentes qualités de vin, mais en se référant au lieu de production. À Bordeaux, cela s'illustre par la reconnaissance des domaines, comme Haut-Brion. En Bourgogne, cela se traduit par la dénomination des climats. C'est une vision moderne de la viticulture* », renchérit Jean-Pierre Garcia. Une vision qui s'inscrit pleinement dans l'évolution de la commercialisation des vins de la région.



Professeur à l'université de Dijon, Jean-Pierre Garcia utilise l'archéologie pour comprendre la construction des terroirs viticoles.

LES MOINES CONTRAINTS AUX COTEAUX

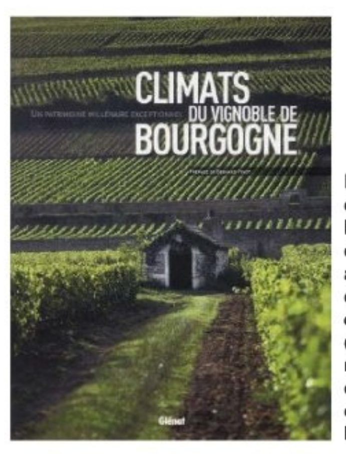
Parmi les mythes qui circulent sur la création du vignoble des Côtes de Nuits et de Beaune, celui-ci a la vie dure : les moines auraient choisi les coteaux, car la terre était plus adaptée à la culture de la vigne. En réalité, lorsque les cisterciens s'installent, plus tardivement que les autres congrégations, dans la région, les terres de la plaine sont déjà cultivées. *« Les terres de la côte, qui leur ont été données, étaient pauvres et en friche, donc moins intéressantes pour la culture des céréales »*, explique Jean-Pierre Garcia. *« Les moines plantent, par défaut, de la vigne sur ces terrains médiocres, qu'ils vont magnifier grâce au vin »*, conclut le géographe.

Au cours du XVIIe siècle, le système commercial change. Des mutations qui vont s'amplifier au siècle suivant. Les places marchandes de Beaune ou Dijon sont alors délaissées au profit des villages comme lieu de vente du vin. « *Les commissionnaires en vin, ancêtres des négociants, étaient installés dans les villages et avaient déjà identifié les vignes qui produisaient les meilleurs vins* », continue Thomas Labbé. Ces commissionnaires étaient soumis à des taxes à Beaune et Dijon pour vendre leurs vins. Pour contourner ces règles et alléger l'ardoise, ils choisissent d'abandonner les mentions "vin de Beaune" ou "vin de Dijon" et commercialisent désormais les meilleures bouteilles sous le nom du village de production comme Vougeot, Gevrey-Chambertin ou Puligny-Montrachet. Peu à peu, ces noms de villages s'imposent commercialement. Puis la classification se fait plus précise encore, lorsque les marchands commencent à vendre les vins sous le nom de certains climats dans ces villages.

En 1728, un abbé bourguignon installé à Londres, l'abbé Claude Arnoux, publie sa *Dissertation sur la situation de Bourgogne et sur les vins qu'elle produit*, destinée aux amateurs londoniens de vins. Le texte est accompagné de la première carte viticole de la Côte. Dom Arnoux y recense dix-huit climats différents et leurs caractéristiques propres. On y découvre les climats de Montrachet, Volnay-Champan, Beaune-Fèves ou encore Clos de Vougeot et Chambertin. Le mouvement est enclenché ; les climats les plus prestigieux commencent à être vendus sous leur propre nom ; Richebourg, Corton et Romanée sont reconnus.

Et les moines ? Ils sont des acteurs de ce paysage viticole en construction, au même titre que les ducs, les vignerons et les commissionnaires. « *Si les moines n'ont pas inventé les climats, ils ont créé les clos, ces espaces réservés à la culture de la vigne. En ce sens, ils ont pérennisé la présence du vignoble dans ces lieux. Si le vin fait le lieu, le lieu fait également le vin. Il y a une réciprocité entre les deux* », indique Jean-Pierre Garcia. Les moines créent des clos également pour des raisons fiscales. « *Tout ce qui est produit à l'intérieur d'un terrain clos est exempt de taxes, de droits de péage et de transport. Les moines y trouvent donc un intérêt économique : le clos renforce la rentabilité de la vigne* », explique le géographe, professeur à l'université de Dijon et spécialiste de la construction des terroirs viticoles.

Autre intérêt des clos : ceux-ci privatisent la vigne. Contrairement à aujourd'hui, où l'espace public est circonscrit aux voies de



Rédigé sous la direction de l'association pour l'inscription des climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'Unesco, *Climats du vignoble de Bourgogne* (224 p., 49 €, Glénat) retrace les grandes étapes de la construction des climats et de la viticulture bourguignonne. Une bible.

communications ou aux espaces verts, et où les espaces privés dominent, les pâturages, les champs sont à cette époque ouverts à tous, car destinés aux usages communs. *« En clôturant leurs vignobles, les moines pérennisent la culture de la vigne dans ces lieux précis, lesquels ne peuvent pas servir à autre chose »*, poursuit Jean-Pierre Garcia. Le Clos de Tart est ainsi créé dès 1141 par les moniales de l'abbaye des Bernardines. Le Clos de Vougeot apparaît à la même époque et le Clos des Lambrays sera créé en 1365.

Quelques siècles plus tard, les noms des climats font leur apparition sur les premiers cadastres. *« Ces noms sont les héritiers d'une tradition orale qui remonte parfois à l'époque gauloise ; c'est aussi le cas des noms de certains villages »*, explique Marie-Hélène Landrieu-Lussigny, co-auteure avec Sylvain Pitiot de l'ouvrage *Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne, atlas et histoire des noms de lieux* (Editions de Monza & du Murger, 69 €). Il a fallu dix ans de recherche à cette agrégée de lettres classiques pour retrouver l'origine des 1463 noms de climats et lieux-dits. *« Lorsque les premiers cadastres ont été établis, les noms sont passés de l'oral à l'écrit. Malheureusement, ils ont souvent été déformés ou mal orthographiés, ce qui explique parfois les étranges toponymies que l'on retrouve »*, poursuit Marie-Hélène Landrieu-Lussigny.

« EN 1752, LE PARLEMENT DE BOURGOGNE OBLIGE LES VIGNERONS À INDIQUER LE LIEU RÉEL DE PRODUCTION DU VIN »

En 1752, la ville de Beaune prend une décision historique : *« elle abandonne sa marque séculaire (vin de Beaune) et propose au Parlement de Bourgogne d'obliger les vignerons à inscrire sur leurs futailles le lieu réel de production du vin »*, explique Thomas Labbé. Dès lors, le nombre de climats ne va cesser d'augmenter, afin de différencier le plus précisément possible la production de chaque

www.armellephotographe.com

À Nuits-Saint-Georges, le nom de Perrières désigne à la fois un premier cru mesurant plus de 3 hectares, entouré par les premiers crus Les Poirets, Les Chabœufs et Les Poulettes, et un lieu-dit de 21 ares encastré dans Les Poulettes. Les deux Perrières ne se touchent pas.

CLIMAVINEA, TOUS LES CLIMATS DANS SON IPHONE



Tous les professionnels de Bourgogne s'arrachent cette application, qui devrait ravir les amateurs. ClimaVinea a été imaginée par Sylvain Pitiot, l'ancien directeur du Clos de Tart, mais également topographe et auteur de nombreuses cartes et ouvrages de référence sur le vignoble bourguignon. Dans cette version numérique et interactive de son atlas, cosigné avec Marie-Hélène Landrieu-Lussigny, les cartes des Côtes de Beaune et de Nuits sont présentées en très haute définition, avec tous les noms de climats et de lieux-dits. Lorsque l'on est dans le vignoble, il est possible de se géolocaliser et de retrouver la toponymie des 1463 climats et lieux-dits référencés. L'application dispose même d'un guide décrivant 132 domaines majeurs. Plusieurs textes abordent l'histoire du vignoble, la critique du vin ainsi que les termes de dégustation. Cet atlas numérique, disponible au prix de 24,99 € en français et en anglais sur iPhone et iPad (en fin d'année il sera adapté aux smartphones sous Android), est un outil précieux et une mine de connaissance pour tous les passionnés de la Bourgogne.

parcelle, dans chaque commune. Ce qui n'empêche pas certains vignerons et négociants de vendre des vins sous des noms de climats prestigieux alors que les raisins proviennent de parcelles moins qualitatives. Il faut attendre les années 1930 et la création des AOC bourguignonnes, ainsi que leur hiérarchisation (appellation générique, villages, premiers crus et grands crus) pour entériner la structure du vignoble, basé sur la différenciation des climats.

Il aura donc fallu trois siècles aux climats pour s'imposer, commercialement et comme outil d'identification des terroirs. Mais au-delà de la géographie, les climats, qui portent une autre histoire, celle de leurs noms, sont un moyen de remonter beaucoup plus loin dans le temps. « *Depuis l'apparition des AOC, les Bourguignons semblent avoir besoin de l'histoire pour valider l'ancienneté de leur vignoble. D'où la légende des moines, mais aussi le folklore qui l'accompagne* », sourit Jean-Pierre Garcia. Ainsi depuis une dizaine d'années, la rumeur dit que les moines goûtaient la terre pour savoir où planter la vigne. Quelques vignerons continuent de colporter cette histoire. Qui, bien évidemment, relève du mythe.


D. R.

Dans l'atlas cosigné avec Sylvain Pitiot, Marie-Hélène Landrieu-Lussigny explique l'origine et la signification des noms des 1463 climats et lieux-dits.

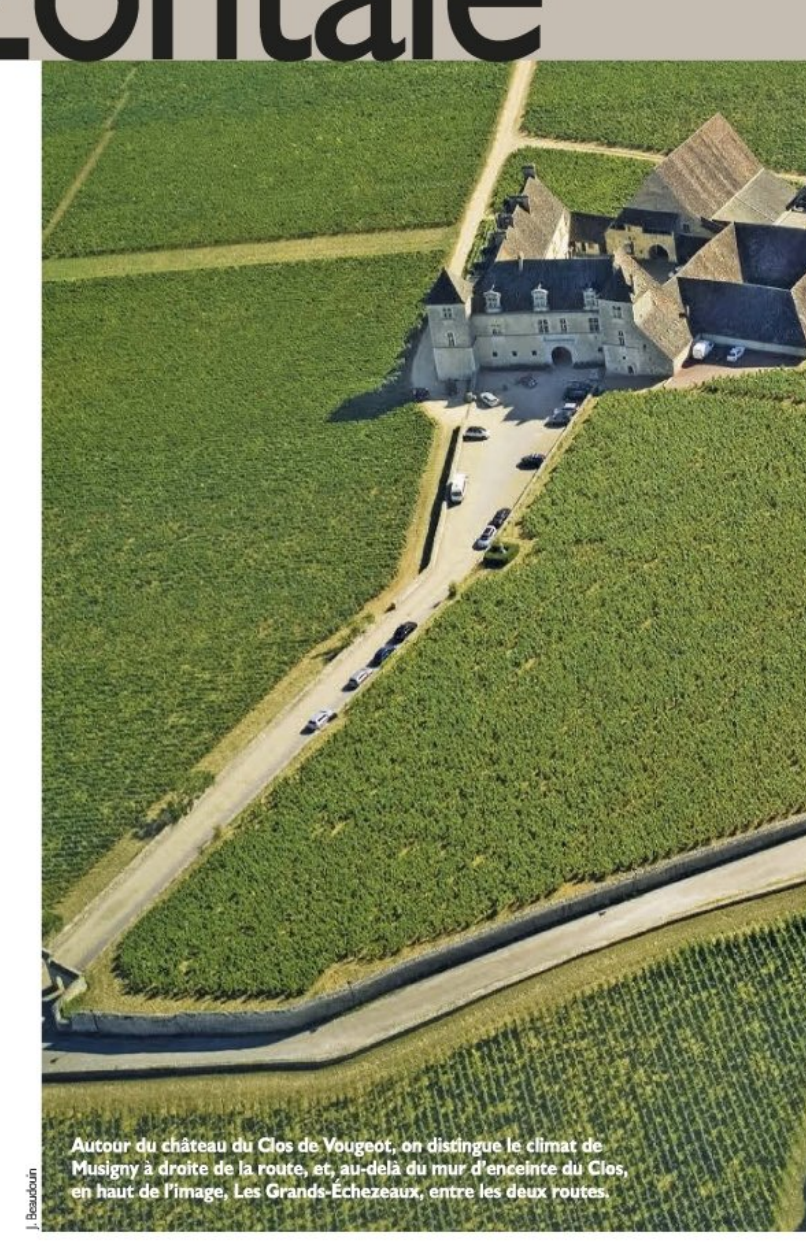


Les climats à l'horizontale

De quelques ares à plusieurs dizaines d'hectares, la Bourgogne compte 1463 climats et lieux-dits précisément délimités ; et chacune de ces parcelles livre un vin différent. Cette dégustation de quinze cuvées du domaine Chanson en est la preuve.

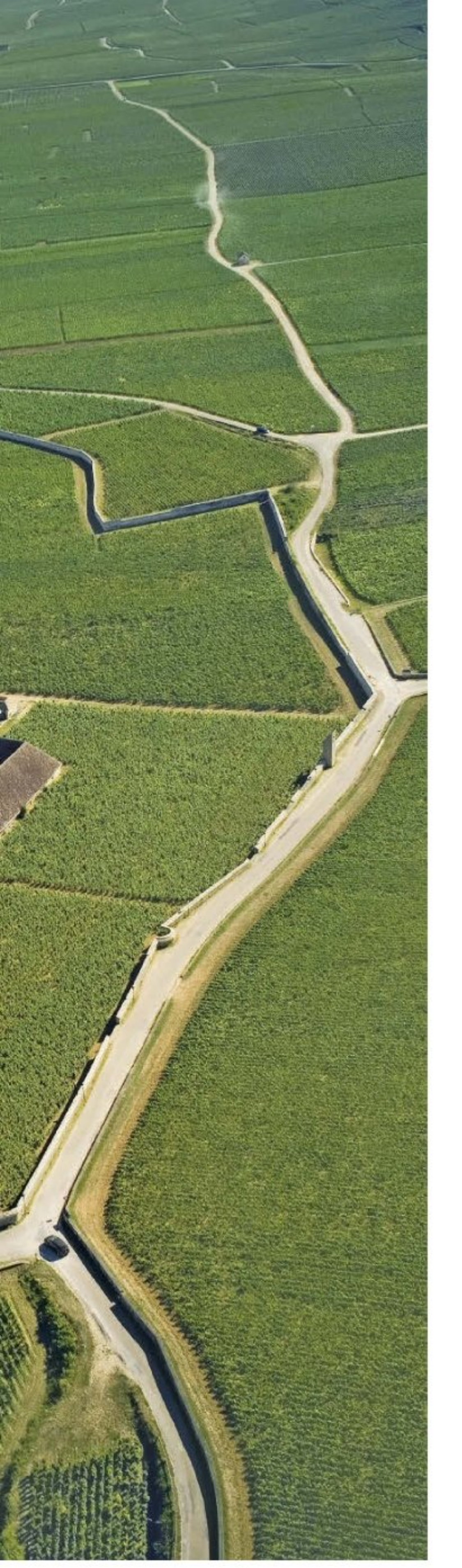
Par Olivier Poels

Le vignoble bourguignon est le plus complexe au monde. Il compte 1463 climats et lieux-dits identifiés, classés au sein de la hiérarchie des appellations (villages, premiers et grands crus). Pour l'amateur, c'est une source inépuisable de découverte et de curiosité. D'autant que le chardonnay et le pinot noir, les cépages obligatoires, sont deux redoutables outils pour décrypter cette diversité de terroirs qui sculpte, comme une mosaïque, le vignoble de Bourgogne. Ainsi, à quelques centaines de mètres, les vins peuvent se révéler très différents. L'influence de la géologie, mais aussi du climat, favorise cette diversité. Pour l'illustrer, nous avons goûté une quinzaine de cuvées différentes nées entre Chablis, la Côte de Nuits et la Côte de Beaune, issues du même millésime, 2012, et signées du domaine Chanson. Nous avons choisi cette maison en raison de la réputation de pureté et de précision attachée à ses cuvées. Cette dégustation horizontale livre une lecture fidèle des terroirs cultivés, qui permet de mieux appréhender les climats de Bourgogne. Pour illustrer le propos, nous avons ajouté à cette dégustation une carte partielle de la Côte de Beaune (sans Meursault) afin de situer géographiquement neuf des cuvées dégustées.



Autour du château du Clos de Vougeot, on distingue le climat de Musigny à droite de la route, et, au-delà du mur d'enceinte du Clos, en haut de l'image, Les Grands-Échezeaux, entre les deux routes.

J. Beaudouin





Le Chablisien

CHABLIS

Grand cru Les Preuses (blanc)

Un cru au sol plus lourd que celui de ses voisins. Comme souvent, il donne naissance à un vin qui se livre dans la largeur et l'ampleur, mais avec une très belle finesse et un côté aérien. Le vin commence déjà à déployer des notes miellées et florales. Il termine sur une finale brillante et doucement saline. Une expression du chardonnay de Chablis qui affiche sa gourmandise et son registre arrondi.

La Côte de Nuits

GEVREY-CHAMBERTIN village

Un vin issu des coteaux du secteur de Brochon : sols argilo-calcaires et exposition solaire. On perçoit ce côté chaud dès le nez, avec l'expression d'une belle maturité. Le fruit noir et les notes de réglisse, typiques de l'appellation, sont bien présents. Ce vin charnu, ample et épicé, demeure néanmoins gracieux.

CHARMES-CHAMBERTIN

Grand cru (rouge)

Issu d'une parcelle située sous le Chambertin. Le vin exhale immédiatement les épice et les fruits. Frais, très finement mentholé, aérien et soyeux, il déroule néanmoins une puissance imposante et une très grande persistance. Le terroir de Charmes est ici très bien exprimé dans sa définition raffinée.

CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE

Grand cru (rouge)

Le plus puissant et majestueux des grands crus du village. La parcelle, située sur le haut du cru, est ici solaire et touche le Chambertin. Elle livre un vin d'une profondeur superbe, avec cette touche gracile qui lui confère à la fois de la classe et une immense persistance. Il se déploie en bouche par vagues et termine sur des notes poudrées de cacao : c'est sans doute la signature du terroir.













D.R.



CLOS DE VOUGEOT

Grand cru (rouge)

La parcelle est située au cœur du Clos. Il offre d'emblée un caractère plus réduit et une bouche un rien moins précise. Ce vin, qui n'est pas vinifié par l'équipe de Chanson, est rond, suave et plein, mais manque un rien d'envolée et surtout termine sur des tanins un peu secs.

La Côte de Beaune

CORTON-VERGENNES

Grand cru (blanc)

Sol caillouteux et très pauvre au pied des Charlemagne. Rarement produit en blanc, le vin est aussi dépouillé que son terroir, et très savoureux. Une bouche rectangulaire, mais persistante. Le temps lui apportera volume et charnu.

PERNAND-VERGELESSES

1er cru Les Vergelesses (rouge)

Le sol argileux est conjugué ici à une exposition est, mais rafraîchie par l'entrée d'air froid provenant de la combe qui surplombe ce climat. Le raisin mûrit lentement, ce qui se traduit par des notes de fruits plus rouges que noirs. L'argile éclaté marque la texture du vin en lui conférant une sensation de graphite, crayeuse en bouche, et un grain de tanin poudré.

PERNAND-VERGELESSES

1er cru Les Caradeux (blanc)

Cette parcelle froide (car soumise au vent) bénéficie d'un sol caillouteux et marno-calcaire. Cette situation se traduit en bouche par une certaine réduction et une expression crayeuse et sèche. Ne cherchez pas ici de côté démonstratif, car vous trouverez un vin plutôt étiré et longiligne. Ce pernand-vergelesses évolue lentement et conserve une forme d'austérité. Il réclame des mets à la texture serrée - à son image.

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

1er cru Dominode (rouge)

Ce terroir méconnu, au potentiel évident, est situé au cœur du lieu-dit Les Jarons. Le sol mêle argiles et sables. Exposé plein est, il livre un vin à la fois ferme et raffiné, qui possède une jolie élégance, mais aussi un côté charnu et du muscle. La finale exprime une délicate note de poivre.

BEAUNE

1er cru Clos des Mouches (rouge)

Une vigne au plein cœur des Mouches, à mi-coteau. Le sol est ici très pauvre, argilo-calcaire caillouteux. Son exposition sud-est permet aux raisins d'atteindre une belle maturité, mais sans aucune lourdeur. Le vin joue la délicatesse : il offre une texture très soyeuse et son élégance de bouche ne masque pas sa profondeur. Un 1er cru aérien et suave.

La Côte de Beaune. **À titre d'exemple, voici la répartition de neuf des crus dégustés par Olivier Poels sur cette carte partielle de la Côte de Beaune (sans Meursault), qui permet d'observer la diversité de chaque climat classé en premier et grand cru.**

SANTENAY
CHASSAGNE-MONTRACHET
SAINT-AUBIN
MEURSAULT
PULIGNY-MONTRACHET
Beaune

Grands crus
Premiers crus
A.O.C. communale
Limite de commune
Vins rouges dégustés du domaine Chanson
Vins blancs dégustés du domaine Chanson

D. R. Domaine Chanson

BEAUNE

1er cru Clos des Mouches (blanc)

Les blancs sont plantés sur les hauts du Clos, dans une zone très calcaire. Le nez est légèrement réduit encore, mais avec une très grande profondeur. Millésime après millésime, des notes grillées et toastées marquent ce vin au cœur de bouche rond. Très belle longueur et persistance iodée.

BEAUNE

1er cru Clos des Fèves (rouge)

Un monopole de la maison. Caillou, argile, roche mère affleurant, le terroir impose ici un côté plus musclé et ferme. Le spectre aromatique est vaste. Le vin possède beaucoup de puissance épicée et des tanins enrobés, avec une persistance somptueuse. Il est taillé pour la garde.

MEURSAULT

1er cru Charmes (blanc)

Ce vaste premier cru (31 ha) est l'un des plus célèbres de l'appellation. Il est connu pour produire des vins qui se livrent facilement, sans pour autant manquer de profondeur. Ce climat regroupe deux lieux-dits, Les Charmes Dessus et Les Charmes Dessous. Ici, il s'agit d'une parcelle située sur Les Charmes Dessus, qui livre un vin accessible, avec des notes qui évoquent immédiatement le beurre frais et une accroche facile. Sa densité et sa profondeur laissent toutefois entrevoir une longue et noble évolution.

PULIGNY-MONTRACHET

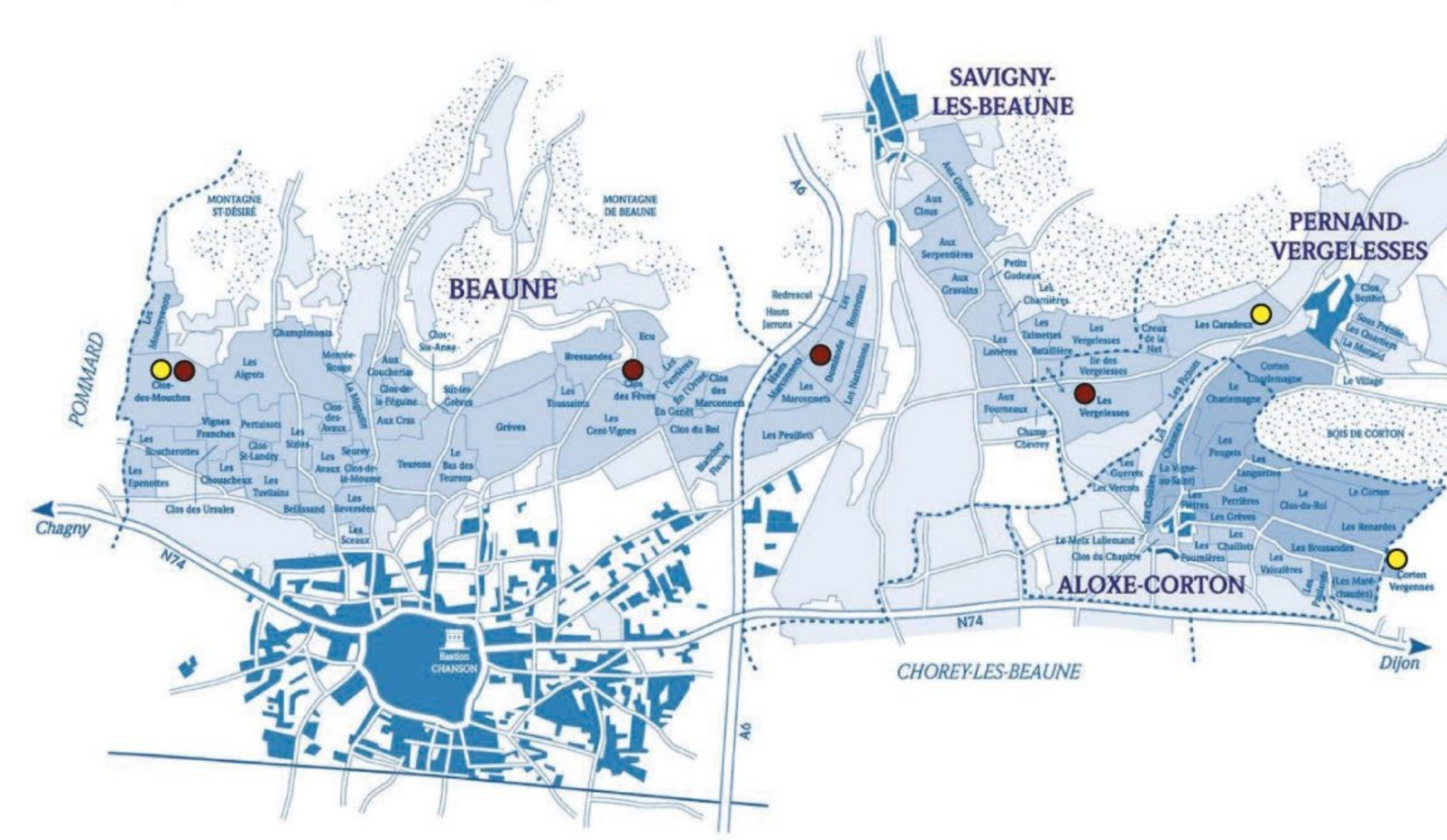
1er cru Les Folatières (blanc)

Cette cuvée est issue d'une zone très solaire au sein de l'appellation, située dans une cuvette. Les raisins sont récoltés à haute maturité, mais sans jamais basculer dans la lourdeur. Le vin est un très beau modèle d'équilibre, très frais, mentholé. Il affiche beaucoup de mâche pour un blanc, avec une sensation tannique. Il ne craindra pas de passer quelques années en cave.

CHASSAGNE-MONTRACHET

1er cru Les Chenevottes (blanc)

C'est le cru le plus nordique de la commune, non loin du Montrachet, au cœur d'une zone venteuse et froide, sur la roche affleurant, au sol très pauvre. Il en résulte un chassagne plutôt austère pour l'appellation, qui affiche un côté froid, une texture délicate, avec un toucher crayeux et une finale qui exprime des notes d'agrumes confits. Un premier cru tout en équilibre et en intensité.



Dix étapes pour voyager en Bourgogne

Vous voulez découvrir le vignoble bourguignon ? N'hésitez pas à emprunter les voies de traverse. Voici dix étapes originales ou incontournables, de la table d'hôtes au chemin de randonnée en passant par une librairie d'exception, entre Chablis et Mâcon.

Par Jérôme Baudouin



D.R.

Douces nuits chez **Jean-Marc Brocard**, à Chablis

A Préhy, près de Chablis, Jean-Marc Brocard organise des visites et des dégustations au domaine, ainsi que des initiations à la biodynamie. Surtout, il a créé plusieurs gîtes, appartements et maisons d'hôtes dans le vignoble. Dans le centre de Chablis, un studio pour deux personnes et un duplex pour quatre, d'un grand confort, ont été créé en 2014. La Maison de Louis (en photo), une vaste demeure en pierre située à Saint-Cyr-les-Colons, peut accueillir jusqu'à 18 personnes. Enfin, deux maisons en pierre situées dans le Morvan, à vingt minutes de Beaune, peuvent loger respectivement 8 et 14 personnes. Des hébergements à louer le temps d'un week-end ou une semaine. Un bon point de départ pour visiter la Bourgogne.

3, route de Chablis, 89800 Préhy. Tél. : 03 86 41 49 00. www.brocard.fr

Carte d'exception au **Pot d'Étain**, à L'Isle-sur-Serein

Au sud-est de Chablis, près d'Avallon, à l'Isle-sur-Serein, l'Auberge du Pot d'Étain est une véritable institution bourguignonne. Ici, la famille Pechery illumine sa table grâce aux époustouflants flacons qui font la gloire de sa cave. 3 000 références sont répertoriées dans l'impressionnante carte des vins. On y trouvera les plus grands bourgognes, toujours à des prix très sages. Il est même possible d'acheter des vins à emporter au même prix qu'au domaine. Menus de 29 € à 60 €.

24, rue Bouchardat, 89440 L'Isle-sur-Serein.
Tél. : 03 86 33 88 10. www.potdetain.com.



D.R.

La table ouverte du **domaine Trapet**, à Gevrey-Chambertin

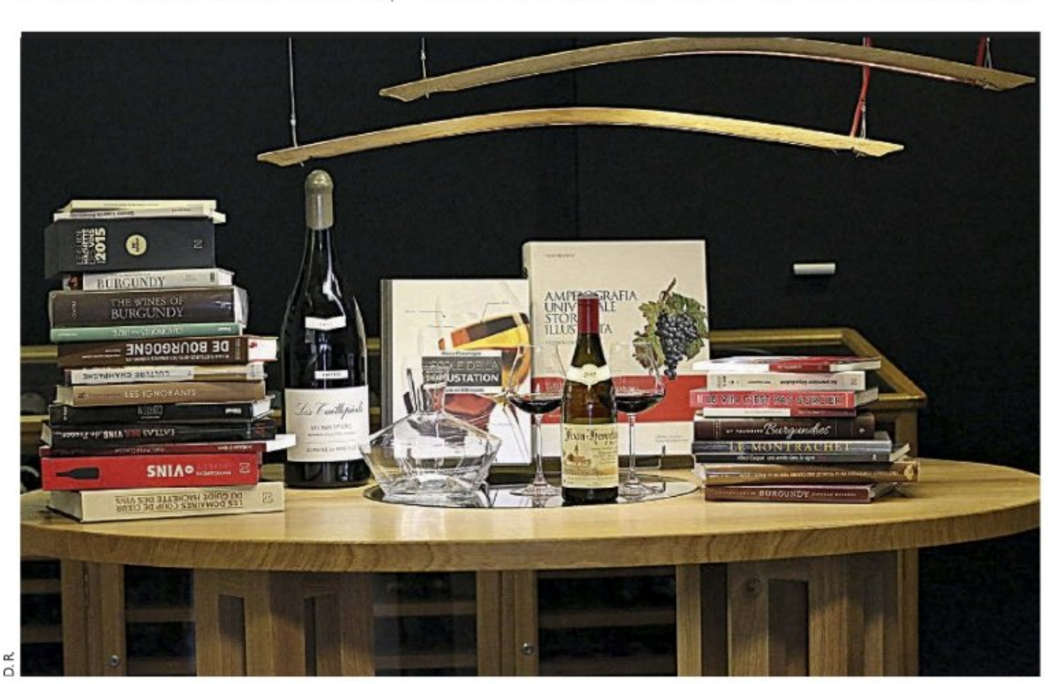


D.R.

Producteur attentif et sensible, brillant vinificateur, adepte convaincu, mais sage, de la biodynamie, Jean-Louis Trapet a positionné très haut le domaine familial Jean Trapet Père et Fils. Il a ouvert, dans son village de Gevrey-Chambertin, une superbe maison d'hôtes qui allie vieille pierre et décor contemporain. On y trouvera des chambres de charme au confort superlatif et une table d'hôtes où la cuisine bourguignonne, en version froide ou chaude, épouse parfaitement les vins de la maison (35 € le menu sans les vins et 45 à 90 € en fonction du nombre de vins dégustés, de 4 à 8 crus différents). Tarifs des chambres sur demande par mail à resa@trapet.fr.

4, rue du Chêne,
21220 Gevrey-Chambertin.
Tél. : 03 80 34 30 40.
www.domaine-trapet.fr

À l'Athenaeum, des livres et des vins à Beaune



D.R.

En plein centre de Beaune, juste en face des Hospices Civils, l'Athenaeum de la vigne et du vin est un passage obligé pour tous ceux qui veulent explorer leur passion en se plongeant dans les livres. Cette célèbre librairie fondée en 1989 présente sur 1 200 m² des milliers d'ouvrages sur le vin dans de nombreuses langues. L'Athaneum dispose même d'une cave, dans laquelle sont présentés des centaines de crus, dont de nombreux vins de Bourgogne ; certains sont proposés à la dégustation. Ouvert tous les jours de 10 h à 19 h, l'Athenaeum propose également de commander les ouvrages de son choix sur son site internet.

5, rue de l'Hôtel-Dieu, 21200 Beaune.
Tél. : 03 80 25 08 30. www.athenaeum.com



Les chemins autour du **Clos de Vougeot**

La cuverie et le cellier créés au XIIe siècle par les moines de Cîteaux sont un modèle de l'architecture médiévale. Les pressoirs immenses donnent une bonne idée de l'activité dans ces lieux. À la Renaissance, les moines y ont ajouté le château. Le Clos de Vougeot, site historique incontournable du vignoble, est un bon point de départ pour une randonnée vers Vosne-Romanée. Cette boucle permet d'admirer la topographie des grands crus jouxtant le Clos (Musigny, Échezeaux). En redescendant vers Vosne-Romanée, on longe Les Richebourgs, La Romanée Conti, La Grande Rue et La Tâche. Le paradis.

La Montagne, 21640 Vougeot. Tél. : 03 80 62 86 09
ou 03 80 62 82 84. www.closdevougeot.fr

A. Ibanez

Dégustation V. I. P. aux **Hospices Civils de Beaune**

C'est sans doute le monument le plus visité de Beaune : les Hospices Civils ne sont pas seulement cet ancien hôpital créé au XVe siècle par Nicolas Rolin et célèbre pour ses toits de tuiles vernissées. Dans ses caves sont élaborés des vins issus d'un patrimoine viticole hors du commun, les Hospices étant propriétaires de plus de 60 ha de vignes. Le lieu propose, uniquement sur réservation et à certaines périodes de l'année (excluant celle des vendanges et de la vinification), de découvrir l'ancien chai et de déguster une sélection des meilleurs crus, issus de leurs parcelles situées dans les plus prestigieuses appellations de Bourgogne. Plusieurs formules de dégustation existent, de 1 à 5 vins. Comptez 9,50 à 31,50 € par personne pour la dégustation. Il existe également un forfait complet qui intègre la visite guidée des Hospices, de la cuverie et des caves, avec une dégustation commentée par un spécialiste de la cave des Hospices, pour 128 €.

Renseignements et réservations : Tél. : 03 80 24 45 00.
www.hospices-de-beaune.com



Deepix

À l'école des **vins de Bourgogne**, à Beaune


M. Joy

Fondée en 1974 par le Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB), cette école de dégustation est destinée aux particuliers néophytes comme aux professionnels en quête de perfectionnement. Elle dispense une initiation en deux heures (balade dans le vignoble avec dégustation de trois vins pour 39 €), mais aussi une journée découverte (199 €), voire une immersion de trois jours dans l'univers des vins de Bourgogne (595 €). Cette école est sans conteste l'un des meilleurs lieux pour s'initier aux vins de Bourgogne.

6, rue du 16e-Chasseurs, 21200 Beaune.
Tél. : 03 80 26 35 10. www.vins-bourgogne.fr

La table pédagogique d'**Olivier Leflaive**, à Puligny-Montrachet


D.R.

Voici un lieu incontournable pour qui veut comprendre les grands blancs de Bourgogne. Olivier Leflaive, le grand négociant spécialiste des blancs à Puligny-Montrachet avait ouvert, à la fin des années 90, une table d'hôtes. Autour d'un menu unique, une dizaine de cuvées différentes étaient servies et expliquées par un sommelier. Le succès a été tel que le producteur a créé un véritable hôtel de charme, comptant onze chambres. La table s'est transformée en très beau restaurant, digne d'un étoilé ; les vins y sont toujours présentés avec le même souci pédagogique. Le menu est proposé avec trois, six ou neuf vins blancs. Il est même possible de déguster des grands crus comme le corton-charlemagne ou le bâtard-montrachet. À partir de 60 €, vins compris.

10, place du Monument,
21190 Puligny-Montrachet.
Tél. : 03 80 21 37 65, www.olivier-leflaive.com

ABONNEZ-VOUS à la Revue du vin de France

1 AN d'abonnement + le Set Garçon & Co = 85€ seulement

L'ATELIER DU VIN

FRANCE 1926







Valeur : 41 €



OUVREZ



1 tire-bouchon Garçon métal noir

+

SERVEZ



5 Verseurs aérateur souples

+

PRÉSERVEZ



1 bouchon Gard'bulles

10 numéros (dont 2 spéciaux) **+ 2 hors-séries**

3 petits guides **offerts**

Version numérique de votre magazine **incluse**

BULLETIN D'ABONNEMENT



À retourner sous enveloppe à la Revue du Vin de France, Service Abonnement - 26 bis rue des Pommiers CS 30075 - 93501 Pantin

Ou téléphoner au : 01 84 888 222 (prix d'un appel local)

OUI, je profite de l'offre d'abonnement à **la Revue du Vin de France** et je choisis l'offre suivante :

❒ **1 an d'abonnement** (12 n^os - 87,55 €*) + **le Set Garçon & Co** (41 €) **85 €** au lieu de ~~128,55 €~~* ❒ Europe : 100 € ❒ Hors Europe : 115 € HS31VJC	❒ **1 an d'abonnement (12 numéros)** **67 €** au lieu de ~~87,55 €~~* ❒ Europe : 82 € ❒ Hors Europe : 97 € HS31VJD

Pour un suivi optimal de nos relations abonnés, merci d'indiquer votre email :

❒ J'accepte de recevoir par e-mails les propositions commerciales de la RVF et de ses partenaires.

*Prix de vente au numéro. Le Set Garçon & Co vous sera envoyé dans les 3 semaines suivant l'enregistrement de votre règlement. Offre valable 3 mois dans la limite des stocks disponibles. Le cas échéant, un produit de valeur égale ou supérieur vous sera envoyé. Vous pouvez acheter séparément chaque numéro de la revue au prix de 6,90€ pour les normaux, 7,95€ pour les hors-séries, 8,50€ pour les hors-série luxe, + 2,50€ de frais de port. Vous pouvez commander le set Garçon & Co au prix de 41€ + 5€ de frais de livraison. Conformément à la Loi Informatique et libertés du 6 Janvier 1978, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant.

Mes coordonnées

❒ Mme ❒ M. Prénom, nom :

Société :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Pays : Tél. :

Je lis La RVF à titre : ❒ professionnel ❒ personnel

❒ Je suis déjà abonné et je profite de cette offre pour prolonger mon abonnement

Je règle par : ❒ Chèque à l'ordre de La Revue du vin de France

❒ Carte bancaire Visa/Mastercard ❒ Je demande une facture

n°

Expire fin : Clé : 3 derniers chiffres au dos de votre carte

Date et signature obligatoires :

Je m'abonne sur **www.magazines.fr/larvf** avec le code **HS31SET**

Nuits de rêve au château à **Chassagne-Montrachet**



D. R.

Michel Picard, le brillant négociant bourguignon, a su redonner son lustre au château de Chassagne-Montrachet. Il est épaulé à présent par ses enfants, Gabriel et Francine. Cette dernière a passé le vignoble en biodynamie et vinifie les vins du domaine (que l'on trouve sous le nom : Au Pied du Mont Chauve). Visites et dégustations des vins de la propriété sont proposées et une table d'hôtes est ouverte toute l'année, sur réservation. Uu menu unique est proposé, qui s'agrémente de 6 ou 12 vins commentés (à partir de 65 € par personne). Le château abrite surtout cinq grandes suites prestigieuses chacune disposant d'une décoration unique. Le mobilier a été créé par des artistes : salles de bain réalisées par Jean-Jacques Argueyrolles, fauteuils signés Jeffrey Bernett et Mario Bellini... Comptez 275 € la nuit, petit-déjeuner compris.

5, chemin du Château,
21190 Chassagne-Montrachet.
Tél. : 03 80 21 98 57
et www.chateaudechassagnemontrachet.com



www.armellephotographe.com

Du haut de la Roche de **Solutré**

Il ne s'agit pas ici de glisser ses pas dans ceux de François Mitterrand, mais plutôt d'apprécier le paysage viticole que domine la Roche de Solutré, située au cœur de l'appellation Pouilly-Fuissé. Cet escarpement rocheux, qui culmine à 492 m, se gravit en une petite heure de marche à travers le vignoble. Du sommet, on peut admirer, au nord, le promontoire jumeau de Solutré, la Roche de Vergisson (485 m) et la plaine de la Saône à l'est. Solutré est un excellent point de départ pour découvrir les vignobles du sud du Mâconnais, qui produisent exclusivement des vins blancs issus de chardonnay.



www.domainedeterresblanches.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Clos de Vougeot
Le joyau du domaine Méo-Camuzet

Créé à la fin du XIXe siècle par Étienne Camuzet, le député-maire de Vosne-Romanée, le domaine est aujourd'hui à la tête d'un patrimoine viticole exceptionnel entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune, dont 3 hectares en Clos de Vougeot, une de ses cuvées emblématiques.

Par Jérôme Baudouin



Crédit

Implanté rue des Grands Crus (cela ne s'invente pas), au cœur du village de Vosne-Romanée, le domaine Méo-Camuzet est né à la fin du XIXe siècle, sous l'impulsion d'Étienne Camuzet (1867-1946), qui deviendra député de Côte-d'Or, de 1902 à 1932, et maire de Vosne-Romanée.

Personnage haut en couleur, Étienne Camuzet a l'occasion, en 1920, d'acheter le château du Clos de Vougeot avec 20 ha de vignes, toutes situées dans la partie supérieure du Clos. Il n'y habitera pas, préférant y loger ses métayers (avec ses activités politiques, il n'a en effet plus le temps d'exploiter lui-même ses vignes). En novembre 44, il tente de revendre l'ensemble. Le château, en piteux état, est légué à la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, qui en fera un lieu de promotion des vins de Bourgogne ; les vignes sont reprises par les voisins et collègues de Vosne-Romanée. Étienne Camuzet conserve tout de même 3 ha, situés au pied du château.

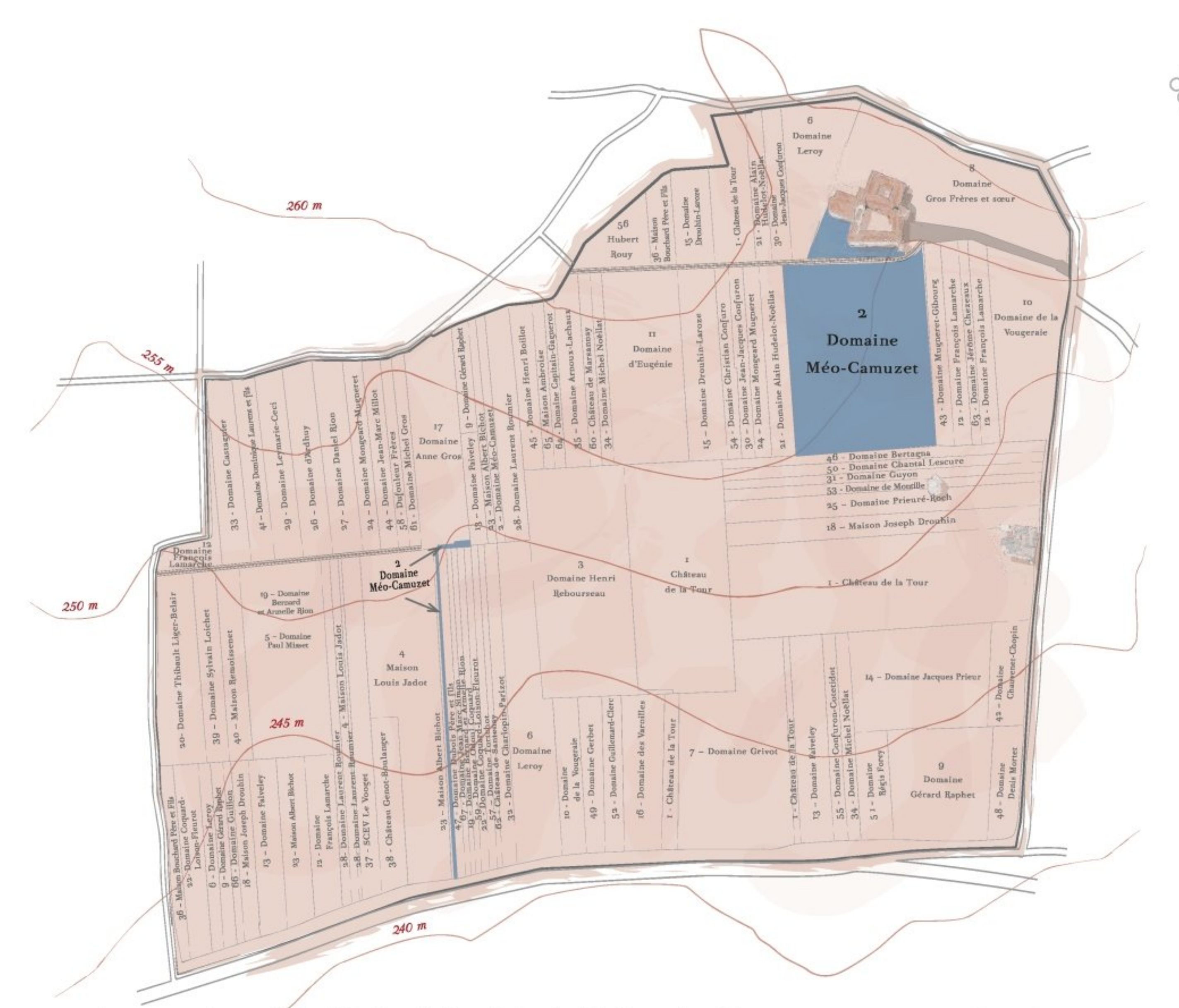
À sa mort, en 1946, Maria Noirot, sa fille, hérite du domaine et garde les métayers. Sans enfant, ses seuls héritiers potentiels sont les Méo, des cousins vignerons de Vosne-Romanée. À son décès en 1959, Maria Noirot lègue le domaine à son neveu Jean Méo, polytechnicien, qui travaille depuis 1958 au cabinet du Général de Gaulle.

Tout en poursuivant sa carrière dans la haute fonction publique, Jean Méo attache beaucoup d'importance à la poursuite de l'activité viticole du domaine familial. Il s'appuie sur quatre métayers, dont le grand vigneron Henri Jayer, pour entretenir les différentes parcelles du domaine. En 1981, le Domaine Camuzet devient Méo-Camuzet. Les vins du millésime 1983 sont les premiers mis en bouteilles sous ce nom. Et, à partir de 1984, Jean Méo transfère progressivement la gestion du domaine à son fils Jean-Nicolas, tout en récupérant un à un les différents fermages, dont le Clos de Vougeot exploité par le négoce.

Jean-Nicolas Méo prend la direction du domaine en 1989. Pour élaborer les vins, il s'appuie sur l'expertise technique d'Henri Jayer, avec lequel il entretient des liens forts. Pour la partie viticole, il fait appel à un autre ancien métayer, Christian Faurois. Enfin, en 1999, avec ses deux sœurs, Angéline et Isabelle, il crée une petite activité de négoce appelée Méo-Camuzet Frères et Sœurs, dont la production est, elle aussi, vinifiée au domaine.

Des parcelles très bien situées

Entre l'achat par Étienne Camuzet du château du Clos de Vougeot, en 1920, et aujourd'hui, le domaine a perdu 17 ha de vignes. Mais même avec ces seuls 3 ha, le



Avec ses parcelles représentant 3 hectares de vignes, le domaine Méo-Camuzet se taille la part du lion dans le grand cru Clos de Vougeot, qui s'étend sur 50,96 hectares.

domaine Méo-Camuzet demeure le plus grand propriétaire du Clos. Ses vignes sont réparties sur deux parcelles, Les Chioures (2,75 ha) et Grand Maupertuis (0,25 ha), un terroir reconnu pour la minéralité qu'il apporte au vin.

Géologiquement, le vignoble est planté sur un sol peu profond : le calcaire est à seulement 40 cm de la surface, si bien que les racines s'enfoncent profondément pour s'alimenter. On peut diviser le vignoble en trois tiers selon l'âge des vignes, chacun correspondant à une période de replantation. Le premier tiers a été planté dans les années 1920, au moment du rachat du Clos de Vougeot par Étienne Camuzet, le deuxième au début des années 1960 et le dernier tiers à la fin des années 1980. L'âge moyen du vignoble du Clos de Vougeot du domaine Méo-Camuzet est d'environ 60 ans.

L'influence du pionnier Henri Jayer

Si le domaine Méo-Camuzet revendique fièrement l'héritage de leur prestigieux métayer, Henri Jayer, ce dernier n'a jamais été chargé des vignes du Clos de Vougeot qui, jusque dans les années 80, étaient exploitées par des négociants locaux et non sous le nom du domaine. En effet, le célèbre vigneron avait en fermage les grands crus de Flagey-Echezeaux et de Vosne-Romanée, son village natal, où il fit du Cros Parantoux l'un des vins les plus recherchés au monde.

En revanche, l'influence de ce pionnier des vins de Bourgogne qu'était Henri Jayer prédomine dans le style des vins. Les raisins sont ramassés très mûrs, à la main, et entièrement égrappés afin de préserver les arômes de fruit. Enfin, la vendange est élevée intégralement en fûts provenant du tonnelier François Frères.

LE DOMAINE MÉO-CAMUZET en chiffres

Superficie du vignoble : 17,4 ha dont 3 ha de Clos de Vougeot.

Encépagement : 13,8 ha de pinot noir et 3,6 ha de chardonnay

Âge des vignes de la parcelle du Clos de Vougeot : 60 ans

Production moyenne du domaine : 70 000 bouteilles

40 ans de Clos de Vougeot

Le festin de Babette l'a immortalisé : « *Du vin, madame ? Non, c'est du clos-de-vougeot !* ». Quel plus bel hommage peut-on faire à ce grand cru d'exception capable de traverser les ans ?

Par Olivier Poels

2011 16/20

Il affiche d'emblée une très belle finesse, mais aussi du muscle et du croquant. Le vin commence à s'ouvrir et offre une bouche équilibrée, droite, servie par une acidité nerveuse et mordante en finale. On peut commencer à le boire.

2010 18,5/20

Voici un grand seigneur. Dès le nez, on perçoit l'énergie et la profondeur du vin. Le fruit est d'un éclat lumineux, la bouche se révèle puissante, mais civilisée. Admirable étirement de la finale. À garder au moins 10 ans encore.

2009 17,5/20

Issu exclusivement de la parcelle des Chioures. Il dénote totalement par rapport au 2010 en exprimant un côté plus mûr, solaire et confit. L'attaque est ronde puis le vin se montre suave et charnu, exprimant des notes de fruits noirs et une pointe de torréfaction. La minéralité du Clos le retend en finale. Quelques années de garde supplémentaires lui permettront de se mettre totalement en place.

2006 16,5/20

Millésime chaud, mais tardif, les 2006 affiche une grande richesse, avec un nez ouvert. Le vin s'est mis en place et exprime beaucoup de volupté, de soyeux. Ce vin ample, presque sauvage, au muscle imposant, va se révéler à table. On peut commencer à le boire.

2005 17,5/20

Il évolue très lentement, marqué par le profil de coureur de fond du millésime 2005. Très racé et précis, il est encore renfermé et serré, nécessite une longue aération pour se livrer et se départir de sa petite réduction. À oublier encore quelques années, mais le potentiel de ce vin est intact.

2003 16,5/20

Le nez exprime des notes grillées et de fruits secs, mais aucune lourdeur. Ce millésime de canicule a engendré un vin ample, charnu, dont le profil, légèrement sucré, évoque des vins sudistes. Net et encore tannique, il ne manque pas de tonus. Il devrait réserver encore de très belles surprises au vieillissement.

1996 17/20

Le nez net exprime ce millésime froid au profil rigoureux. L'évolution arrive doucement et il développe des notes de sous bois. Une bouche élégante, longiligne, sans grand volume, mais avec un côté très digeste et sapide. Ce vin d'automne appelle une viande délicate Très jolie énergie en finale.

1995 17,5/20

Il arrive en phase de maturité. Un nez noble de cèdre, de cuir, de fruits confits. La bouche offre une texture crayeuse, avec de la densité et de la persistance. Un vin terrien à boire dès maintenant.

1993 16/20

Ce millésime quelque peu oublié avait engendré des vins très tanniques et acides. Il se met en place, mais conserve ce mordant qui le resserre légèrement. Il possède de l'éclat dans un registre de fruits noirs. Élégant, il commence à s'ouvrir.

1989 18,5/20

Un raffinement admirable, avec le volume charnu du millésime et une richesse maîtrisée qui lui confère beaucoup de classe. L'ensemble est long, fringuant et finement mentholé. La bouche très fraîche déploie des notes de roses. Parfait aujourd'hui.

1988 16/20

Il s'oppose au précédent, avec un nez plus austère et une touche métallique. Le vin conserve une forme de droiture et de sévérité. La bouche est longiligne, toujours portée par des tanins fermes. Très étiré néanmoins. Se fera-t-il vraiment ?

1978 19/20

Grande classe au nez, avec un côté suave, voluptueux et floral. La bouche est puissante. Un festival de saveurs, conjuguant équilibre admirable et plénitude. Vivant, très énergique, il est à son apogée.

1969 15,5/20

Un nez évolutif, avec une touche légèrement lactique et des notes de sous bois, de fruits cuits. Encore vivant, on y perçoit un côté légèrement décadent, figué. Il reste néanmoins fin et déploie une belle suavité, une finale soyeuse. Il faut évidemment le boire.





740

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

champagnejacquesson.com



Domaine Rapet père et fils

L'empereur du corton-charlemagne

Ce domaine historique de la Côte de Beaune est implanté à Pernand-Vergelesses depuis 1765. L'un de ses fleurons est le corton-charlemagne, un grand cru blanc au potentiel de vieillissement exceptionnel.

Par Guillaume Baroin

VINCENT RAPET Succédant à son père Roland, le vigneron produit des vins au style moderne, dont les prix demeurent raisonnables.

M. Joly

En ce clair matin, l'azur découpe le relief arrondi de la montagne de Corton et dessine une parfaite carte postale de la Bourgogne vineuse. Son sommet boisé forme une couronne de verdure tandis que ses tresses de vignes lui taillent une longue barbe de couleur vert tendre, qui descend jusqu'au piémont.

La colline de Corton est née au début de l'ère jurassique (autour de 145 millions d'années avant notre ère). L'empereur Charlemagne qui, selon la légende, demanda aux vignerons de la collégiale Saint-Andoche de Saulieu de planter du blanc, afin que le vin ne tâche point sa blanche pilosité, a légué son patronyme à cette appellation, élevée au rang d'AOC en 1937.

L'un des meilleurs représentants de ce prestigieux grand cru de la Côte de Beaune n'est autre que le domaine Rapet, implanté à Pernand-Vergelesses depuis 1765, comme l'atteste un tastevin. Vincent Rapet, huitième du nom, est aujourd'hui le maître des lieux. Il a fait évoluer la production de son domaine avec de beaux vins de style moderne, tout en valorisant les différents terroirs de son vignoble de 20 hectares.





Dom. Rapet Père et fils - D. R.

Comme le montre la dégustation, ce grand blanc défie le temps.

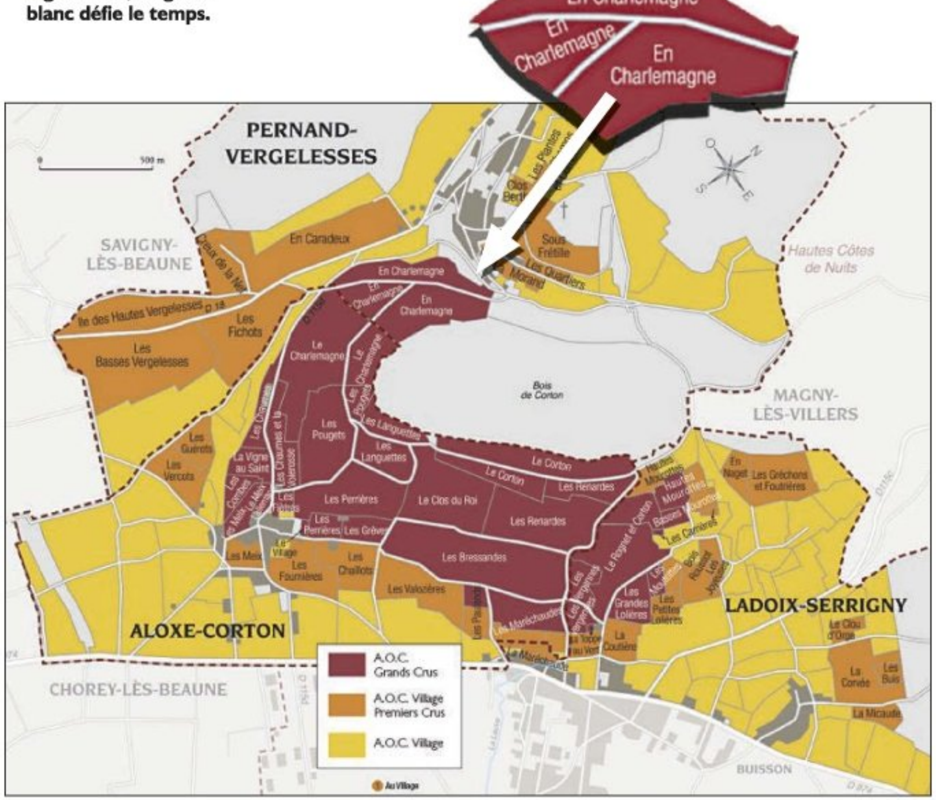
Le règne sans partage du chardonnay

L'aire d'appellation Corton-Charlemagne compte 56 hectares et se répartit sur trois communes de la Côte de Beaune : Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses peuvent ainsi revendiquer le nom de Charlemagne sur l'étiquette. Le chardonnay s'enracine sur des pentes obliques (20 à 23 % d'inclination), entre 280 et 330 mètres d'altitude. Si du pinot noir y est planté, il deviendra Corton mais restera grand cru.

Sa coupe géologique est un cas d'école pour le règne du jurassique. Des bancs calcaires forment un millefeuille avec les marnes sous une fine couche de rendzines. Le Charlemagne est pour une large part exposé au sud-ouest, orientation rare dans la Côte. C'est le cas des quatre parcelles du domaine Rapet. Cette exposition atypique *« oblige à vendanger les raisins plus tard »*, explique Roland Rapet, le père. Dont acte : sur les vingt-sept millésimes dégustés, dix ont été vendangés en octobre. Le fils relaie la parole paternelle : *« En Charlemagne les années les plus chaudes sont les plus simples »*. Une affirmation confirmée par la dégustation.

Aux commandes depuis 1985, Vincent Rapet a fait évoluer l'élevage en passant des pièces traditionnelles de 228 litres aux fûts de 350 litres. Adepte du pressoir pneumatique, il met ensuite le vin en tonneau. L'élevage dure entre 15 et 18 mois, sur lies fines que le vigneron bâtonne suivant le millésime. Les vieilles vignes (50 ans) issues de sélections massales et les jeunes vignes (10 ans) de sélections clonales donnent une moyenne de 30 ans d'âge au vignoble.

Le mariage de la jeunesse et de l'expérience fonctionne à merveille, reflétant le terroir tout en permettant une récolte normale... si la nature le veut bien. Vincent Rapet qui se définit comme un vigneron *« au service de ses appellations »* peut être fier de son servage au Corton-Charlemagne. Il en est un digne serviteur.



Cartographie extraite des ouvrages Les Vins de Bourgogne et The Wines of Burgundy (Collection Pierre Poupon, www.collection-pierrepoupon) avec l'autorisation des auteurs Sylvain Pitiot et Jean-Charles Servant. © 2016, Collection Pierre Poupon.
Tous droits de reproduction, de traduction et d'adaptation réservés pour tous pays.

LE DOMAINE RAPET PÈRE ET FILS en chiffres

Superficie du vignoble :
20 hectares

Encépagement en rouge :
12 hectares
(100 % pinot noir)

Encépagement en blanc :
8 hectares
(100 % chardonnay

Âge moyen du vignoble :
30 ans

Production totale du domaine :
90 000 bouteilles par an

Corton-Charlemagne en onze millésimes

De 1947 à 2014, le domaine démontre l'incroyable capacité de vieillissement de ce grand cru d'exception, qui s'exprime à merveille dans les millésimes chauds.

Par Guillaume Baroin

2014 18/20

Doré éclatant, son profil est construit autour d'arômes de pollen de fleurs. Le vin est racé : sa matière corsetée par une colonne vertébrale d'acidité la tiendra debout dans les 25 années à venir. Entre 90 € et 100 € (cavistes)

2010 17,5/20

Surplombant les reflets verts de la jeunesse, s'exhalent de fines senteurs de fougères et de beurre noisette. La matière propose un fruité de poire verte avec beaucoup d'éclat et une finesse aromatique où l'acidité combat les papilles. Un roitelet qui ne demande qu'à grandir en cave.

2008 18,5/20

La blondeur du végétal se marie au minéral dans un nez où l'aubépine et le genévrier fraient avec le silex frotté et la cannelle. La bouche suit en affichant une densité et une épaisseur tactile qui fait vibrer les papilles. Il possède un potentiel décennal.

2003 16/20

Le lingot d'or a coulé dans le verre ! Le parfum des pommes au four surprend au nez. Le palais dévoile un équilibre vineux formé autour d'un abricot mûr. Abouti, ce corton-charlemagne lâche son dernier souffle sur les braises de son histoire.

2002 19,5/20

La nouvelle cuverie, une effeuilleuse et le vent du nord ont concouru à créer cette couronne de parfums complexes : beurre frais, silex, fruits secs comme sortis du fût. L'équilibre est sa dominante et sa profondeur semble sans fin. Ce soleil brut est à peine au milieu de sa course.

1995 20/20

Pour son géniteur, 1995 « *est un grand millésime avec des conditions optimales de vendanges* ». Sa fraîcheur mentholée, relevée de lys et de fougères des sous-bois, surprend. L'impact au palais est aussi intense que frais. Sa saveur réglissé est un torrent minéral. Une émotion liquide qu'il convient de conserver encore deux décennies. Magistral !

1991 18/20

Ce millésime a vu l'arrivée du pressoir pneumatique au domaine. Les parfums de fleur d'églantine et de tilleul en fleurs témoignent d'une impressionnante jeunesse. La matière est équilibrée et fondante. La minéralité est sous-jacente et libère une salinité franche sur une finale réglissée. Il n'a pas fini de surprendre.

1983 15/20

De 1964 à 1984, Roland, le père de Vincent, a su vinifier la surmaturité du millésime, ici transfigurée par un nez de rose ancienne et d'épices douces. Si l'attaque est molle et tendre, le vin se goûte toujours.

1979 17/20

Vous respirez ici le cuir tanné et les trompettes de la mort. Au palais, le vin déclenche une minéralité large et réjouissante. Vendangé le 10 octobre, il s'est dépassé dans une année compliquée et offre un relief détonnant et abouti.

1955 17,5/20

Entre 1938 et 1963, les vins étaient signés par Robert Rapet, le grand-père de Vincent. Ce corton-charlemagne offre un nez mature de raisin de Corinthe. La matière est dense et épaisse. Ce vin rare offre la plénitude du cépage. Un vin de mémoire.

1947 16/20

Cette année est rare en bouteille, car le vignoble était en reconstruction après la guerre. Il affiche des arômes de figue sèche. Sa texture riche est épaisse comme une pâtisserie orientale.

Les autres cuvées

Les Rapet produisent pas moins de 21 cuvées sur 20 hectares, de Beaune, au sud, à Aloxe-Corton, au nord, en passant par Chorey-lès-Beaune, Savigny-lès-Beaune et Pernand-Vergelesses, où est installé le domaine. Treize premiers crus forment le cœur de la gamme. En rouge, le pernand-vergelesses 1er cru Île de Vergelesses est reconnu pour la finesse de son jus. Le beaune 1er cru Grèves est une référence. Les cortons, rouge et blanc, brillent par leur définition précise des terroirs et leur capacité de garde.

CHATEAU
PETIT BOCQ
SAINT-ESTEPHE

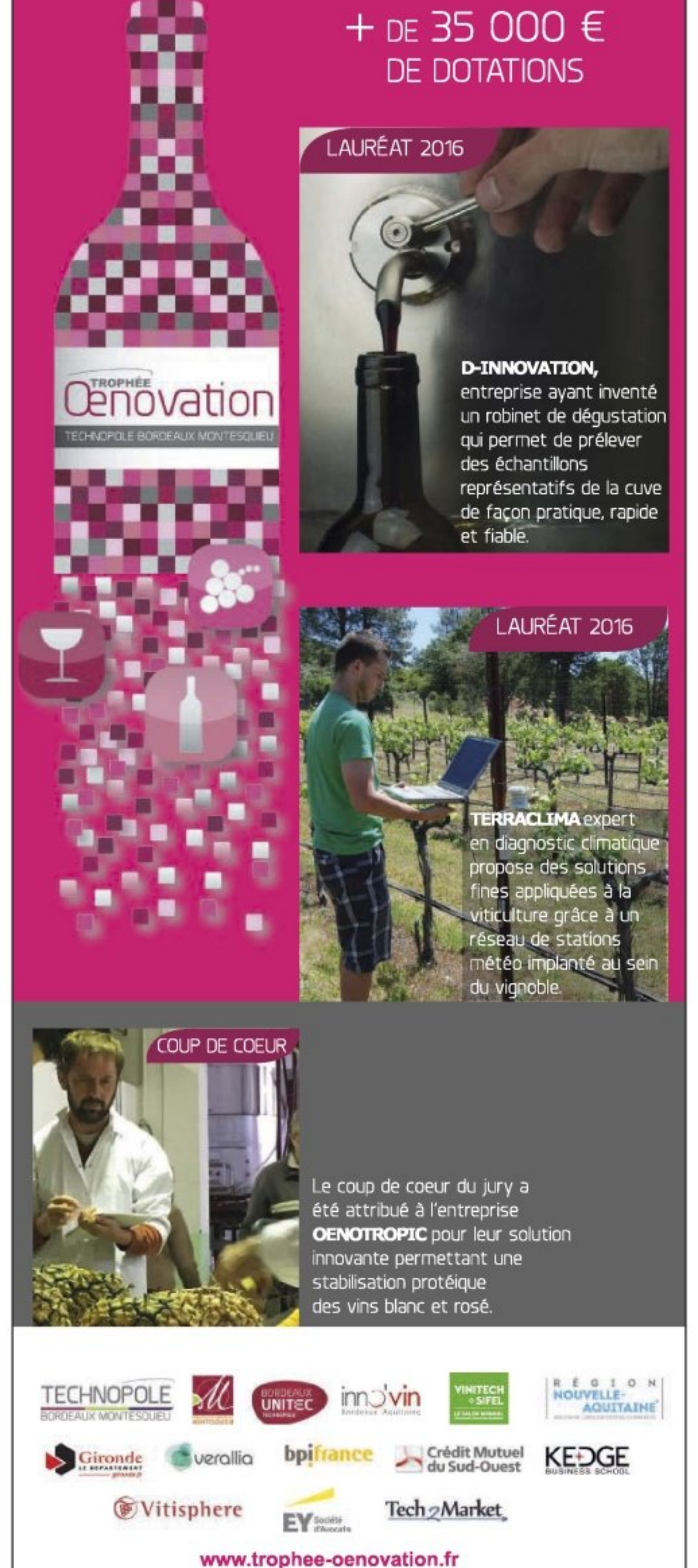
CHATEAU
PETIT BOCQ
SAINT-ESTEPHE
Appellation Saint-Estèphe d'origine contrôlée
2014
Récolté, vinifié, élevé et mis en bouteille au Château

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Le fruit d'un assemblage
www.petitbocq.com

Concours création d'entreprises / Innovation vitivinicole

LAURÉATS 2016
du 11ème Trophée OEnovation®



Les 380 plus belles cuvées de La RVF

Nos indices pour choisir votre cuvée :

- Vin à boire dès à présent et dans les deux ans à venir
- Vin à garder en cave 3 à 5 ans avant de le boire
- Domaine en progression qualitative
- Vin de plaisir et abordable
- Vin emblématique et d'une grande régularité

Toute l’année, le comité de dégustation de La Revue du vin de France parcourt le vignoble. Des centaines de dégustations sont effectuées par nos experts. Un travail de sélection unique en France, qui permet à La RVF d’extraire le meilleur de chaque appellation française. Dans les pages qui suivent, chaque dégustateur vous présente ses coups de cœur de l’année, à moins de 300 €. Issus de la dernière édition du guide des Meilleurs vins de France 2017, ces vins sont encore disponibles à la vente. De délicieuses opportunités pour enrichir votre cave. Retrouvez également sur larvf.com (sur abonnement) l’ensemble des vins sélectionnés dans l’édition 2017.



www.armellephotographe.com

Nos pépites alsaciennes

Avec une forte progression de la viticulture biologique ces dernières années, le vignoble alsacien poursuit une profonde évolution, notamment les blancs qui évoluent vers plus de tension.

Par Caroline Furstoss



N. Hecht - ConseilVinsAlsace

Alors que la production française est en baisse en 2016, la faute notamment aux aléas climatiques, l'Alsace devrait livrer des volumes équivalents, voire supérieurs, à 2015.

GEWURZTRAMINER

17/20

DOMAINE BOTT-GEYL

Clos des 3 Chemins Vieilles Vignes 2014

Situé sur la commune de Mittelwihr, ce clos est planté sur sol marno-calcaro-gréseux. Le nez est intense et complexe, dans un registre de fruits exotiques. Suave en bouche, cette VT nous séduit avec sa finale au goût d'abricot. **25,5 €**

16,5/20

DOMAINE OSTERTAG

A l'Orient d'Eden 2013

C'est le premier millésime de cette cuvée de gewurztraminer issu du Fronholz, un vin moelleux, pas trop marqué par la surmaturité. L'expression est exotique. Le toucher de bouche onctueux rappelle la mangue. **33 €**

RIESLING

18,5/20 

DOMAINE ALBERT BOXLER

Grand Cru Sommerberg D 2014

Le nez est déjà abondant avec ses notes de fruits blancs et une touche fumée. Un vin minéral doté d'une belle rondeur et d'un toucher de bouche fluide. **64 €**

18/20

DOMAINE MARCEL DEISS

Grand Cru Schoenenbourg 2013

Intense et ouvert, le nez rappelle l'amande grillée, le citron confit et la pêche blanche. La bouche est salivante avec une sensation fruitée persistante. Un vin moelleux dont on oubliera la richesse pour oser un accord avec un tajine de volaille. **60 €**

18/20

DOMAINE WEINBACH

Cuvée Colette 2014

Encore discret, le nez dévoile des parfums de fleur et d'infusion de plantes avec une touche de poivre blanc. La minéralité apparaît en dentelle, appuyée par une belle maturité de fruits. Un vin persistant et tout en finesse. **31,5 €**

18/20

DOMAINE ZIND HUMBRECHT

Grand Cru Rangen de Thann Clos Saint-Urbain 2013

Le vin, tout comme le paysage où il naît, est impressionnant. Les arômes de pierre sèche et d'herbes aromatiques sont omniprésents. La tenue en bouche est incroyable. Ce vin sec et salivant est doté d'une extrême longueur. **100 €**

18/20

FAMILLE HUGEL

Sélection de Grains Nobles Hugel 2009 (Moelleux)

Nez complexe de gingembre confit, de marmelade d'orange et d'épices indiennes. Bouche d'une rare intensité avec des notes d'épices et d'oranges confites. Finale surprenante de fraîcheur malgré la densité. Un pêché mignon… **180 €**

17,5/20

LOUIS SIPP

Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé 2010

Nez avec des notes de menthol, sapin et buis et une touche exotique. Raffinée, la bouche est élancée avec une belle empreinte saline. **23 €**

17/20

DOMAINE BARMÈS-BUECHER

Grand Cru Hengst 2013

Le nez est intense et déjà ouvert avec des notes d'infusion de plantes et de fruits mûrs. Le vin est structuré avec une superbe tension minérale et on garde une sensation sapide pour finir. Un grand vin de garde. **25 €**

17/20

DOMAINE ÉMILE BEYER

Grand Cru Eichberg 2014

Un vin d'une grande force minérale avec une très belle structure qui lui permettra de vieillir tranquillement. Un riesling complexe marqué par une parfaite équation acidité/amertume. **25 €**

17/20

DOMAINE DU CLOS SAINT-LANDELIN-VÉRONIQUE ET THOMAS MURÉ

Clos Saint-Landelin VT 2011 (Moelleux)

Le nez est complexe et intense avec ses parfums d'agrumes confits et de fleur d'oranger. La bouche est équilibrée, la richesse est balancée par de belles notes de mandarine. **43,60 €**

17/20

DOMAINE ANDRÉ KIENTZLER

Grand Cru Kirchberg 2014

Encore fermé, ce grand cru affiche déjà un beau volume en bouche et se termine sur une finale éclatante. Ce riesling sec et racé est bâti pour la garde. **27 €**

17/20

MARTIN SCHAETZEL BY KIRRENBOURG

Grand Cru Schlossberg K 2014

Un superbe nez, explosif d'agrumes et de fleurs de printemps, pour cette sélection parcellaire sur le lieu-dit Kirrenbourg. La bouche est élégante et salivante, avec du relief. Sa finale pleine d'éclat lui promet de beaux jours. **25 €**

17/20

DOMAINES SCHLUMBERGER

Grand Cru Kitterlé 2012

Le nez est ouvert avec des parfums d'agrumes confits et de cire d'abeille. Une sensation minérale arrive immédiatement en bouche avec une impression encore compacte. On termine avec de beaux amers. Un vin vibrant. **21 €**

PINOT GRIS

17,5/20

DOMAINE SCHOFFIT

Grand Cru Rangen de Thann Clos Saint-Théobald SGN 2012

Le nez est intensément fumé, marqué par son terroir volcanique unique. La bouche reste équilibrée, avec une forte acidité, appuyée par des notes d'abricot et de fruits exotiques. Nous aimons la longue finale sapide et onctueuse de ce grand cru. **70 €**

PINOT NOIR

18/20

DOMAINE ALBERT MANN

Les Saintes Claires 2013

Le nez est profond et développe avec justesse des arômes de fruits noirs, de fleurs et une note torréfiée. Le toucher de bouche laisse apparaître une matière soyeuse et la finale est délicate. Élégant et persistant, voici un vin rouge incontournable ! **52 €**

 Bon rapport prix/plaisir - Valeur sûre  À garder - À boire -  À suivre





PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

PHILIPPONNAT BLANC DE NOIRS MILLÉSIMÉ

Assemblage ambitieux construit autour des meilleurs terroirs de Pinot Noir de la Montagne de Reims, la cuvée Blanc de Noirs Millésimé est le fruit d'une sélection minutieuse des meilleurs vins de l'année. Un champagne vineux, intense et frais. **www.philipponnat.com**



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

sowine

Crus du Beaujolais : le gamay en majesté

Séduisants, précis et gourmands, les crus du Beaujolais livrent le meilleur d'eux-même ces dernières années. Mieux, le vignoble attire nouveaux vignerons et négociants bourguignons qui misent sur le potentiel de ces terroirs où le gamay dévoile sa plus belle expression.

Par Olivier Poussier

CHÉNAS

16,5/20

DOMAINE THILLARDON
Les Blemonts 2014
Le fruit est juste et précis, poivré, épicé. Sa matière est relayée par une touche de graphite. Les tanins sont encore fermes. Il faut l'aérer. **19 €**

CÔTE DE BROUILLY

17,5/20

CHÂTEAU THIVIN
Zaccharie 2014
Parfaite maturité du fruit soulignée par un boisé élégant. La bouche est ample et cossue. Une belle charpente avec une trame serrée, plus minérale, sans être austère. Le fruit est scintillant. **19,40 €**

17,5/20 

DOMAINE LAURENT MARTRAY
Les Feuillées 2015
Un nez mûr, un fruit profond et épuré. Il offre une certaine fraîcheur. La bouche se dévoile avec puissance et une fermeté minérale. Il possède une droiture que seuls les grands terroirs peuvent imposer dans des millésimes solaires. **13 €**

FLEURIE

17,5/20

DOMAINE DES TERRES DORÉES
Grille-Midi 2014
Le nez floral exhale la cerise burlat. La bouche se montre plus charnue, tout en délicatesse. Une jolie définition infusée et peu extraite. **20,5 €**

17/20

CHÂTEAU DES BACHELARDS
Le Clos 2015
Une robe violine intense, un nez mûr, aux notes de mûre et de cassis. Le fruit est juste sans être figé par la maturité du millésime. Sa bouche charnue et dense porte une trame généreuse, sans déséquilibre. Ce fleurie vieillira bien. **40 €**

17/20

GEORGES DESCOMBES
2014
Sa palette bien mûre, avec une note de cerise burlat, est soulignée par un boisé élégant. La bouche juteuse se montre racée et veloutée, avec une magnifique allonge. Ce vin séduit par sa finesse. **16 €**

17/20

DOMAINE DU VISSOUX
Les Garants 2015
Une belle maturité de raisin. Il affiche une pointe de graphite. Une touche minérale ramène de la fraîcheur. La bouche est de qualité. Un grand vin, qui reste sapide et surprendra. **10,10 €**

16,5/20

DOMAINE CHIGNARD
Cuvée Spéciale Vieilles Vignes 2014
Un fruit bien défini et complexe. Le bois respecte le fruit. La bouche est dense et charnue, avec une charpente solide. **15 €**

16,5/20

DOMAINE DES MARRANS
Clos du Pavillon 2014
Le fruit, mûr et avenant, s'exprime avec une belle fraîcheur. Le boisé est élégant. La bouche est encore ferme mais peu extraite. Le jus, très long, montre une belle énergie. Savoureux, ce vin a de beaux jours devant lui. **15 €**

MORGON

19/20

DOMAINE LOUIS CLAUDE DESVIGNES
Côte du Py 2014
Une trame bien mûre et un joli fruit épicé. L'ensemble est dense et sapide. La matière possède l'empreinte minérale qui apporte fraîcheur et profondeur. À garder en cave. **17 €**

18/20

DOMAINE MEE GODARD
Passerelle 2015
Un vin juteux et précis sur des notes de cassis et de mûre. Le boisé est bien intégré. La bouche charnue affiche une trame tannique qui apporte du relief. Un ensemble harmonieux. **27 €**

17,5/20

DOMAINE DANIEL BOULAND
Corcelette Vieilles Vignes 2015
Ce rubis foncé offre un nez juteux, entre le

Bon rapport prix/plaisir - Valeur sûre

cassis et la mûre, avec une pointe poivrée. La bouche est très bien gérée : le vin, parfaitement digeste, affiche une belle texture et une trame énergique. **11 €**

17/20 (À garder)

DOMAINE JEAN-MARC BURGAUD

Côte du Py James 2014

Le jus est souligné par le boisé de façon nuancée. La maturité est parfaite et l'ensemble sur la retenue. La bouche dévoile une matière assez concentrée, qui a été bien domptée par l'élevage. **20 €**

17/20 (À suivre)

DOMAINE NICOLAS CHEMARIN

Corcelette 2014

Un fruit bien mûr, une palette soulignée par la réduction. Une pointe animale ressort. À l'air, on ressent mieux les fruits noirs et l'épice. La bouche est plus étoffée. Ce morgon est bâti pour bien vieillir. **15,5 €**

17/20

DOMAINE JEAN FOILLARD

Côte de Py 3.14 2014

Ce morgon affiche une parfaite maturité. Le nez est complexe, avec des notes de pot-pourri et de rose, de fruits à noyau. L'ensemble est précis. La bouche se révèle de belle envergure et affiche une parfaite harmonie. **45 €**

MOULIN À VENT

18/20 (À garder)

CHÂTEAU DES JACQUES

La Rochelle 2014

Une belle maturité à l'accent très bourguignon. Le nez est fin, le boisé est là mais sa patine est bien absorbée. La bouche se caractérise par une parfaite gestion de l'équilibre, qui se montre fidèle au terroir. L'ensemble est voluptueux. **24 €**

18/20 (À garder)

DOMAINE LABRUYÈRE

Le Clos du Moulin-à-Vent 2014

Ce 2014 propose un fruit bien expressif. Le nez exhale les fruits noirs, les épices et le boisé de qualité. La bouche est à l'aube de ses expressions, mais le vin nous montre son potentiel et sa race. Le jus et l'allonge sont de grande qualité. **34 €**

18/20 (À garder)

DOMAINE TH. LIGER-BELAIR

Les Vignes Centenaires 2014

Un nez concentré aux notes de fruits noirs, de mûre et de cassis. Le jus est dense, serré, la trame encore ferme. Mais une splendide allonge minérale, ainsi qu'une touche de graphite lui donnent une belle fraîcheur. **70 €**

17,5/20 (À garder)

CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT

La Rochelle 2014

Une superbe expression sincère et fruitée. Un nez complexe avec un boisé délicat. Davantage sur la réserve en bouche, ce vin offre une trame tendue et longue. Cette dernière est sérieuse, très typée moulin-à-vent par son raffinement. **32 €**

17/20

DOMAINE PAUL JANIN ET FILS

Héritage du Tremblay 2014

Un fruit superbe, bien mûr, où toute les qualités sont rassemblées : une note de cerise, un jus assez dense et plein, une trame charnue avec un volume de bouche sérieux. L'ensemble se montre soyeux et velouté. **18 €**



F. Lechenet Inter Beaujolais

Les collines du hameau des Labourons, qui donne son nom au climat le plus septentrional de Fleurie. Ce cru, qui s'étend sur 840 hectares et compte treize climats différents, jouit d'une grande diversité dans l'exposition de ses terroirs. Il donne des vins réputés pour leur finesse.

À garder - À boire - À suivre



Les cuvées qui nous ravissent à Bordeaux

Bousculé dans ses certitudes, le vignoble bordelais n'a jamais produit d'aussi bons vins de son histoire, avec des prix souvent à la baisse par rapport à 2010. L'occasion de redécouvrir ces grands flacons capables de vieillir des décennies, dans une sélection de vins à moins de 300 €.

Par Philippe Maurange, Olivier Poels, Pierre Citerne, Axel Marchal et Roberto Petronio

MÉDOC par Olivier Poels

SAINT-JULIEN

18,5/20

CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU
2014
Il a conservé la magie de son fruit et des tanins raffinés. Un vin irrésistible de pureté et de définition, au fruit éclatant. **111,60 €**

18/20

CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES
2013
La constitution et la profondeur de ce 2013 défient le millésime ! Avec ses arômes de cassis et de fruits rouges, il explose au nez. La bouche est à la fois profonde et diablement veloutée. **109 €**



17,5/20

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE
2014
Le vin est admirable de définition : c'est le plus abouti sur ce plan depuis longtemps. Le fruit éclate et les tanins sont fins et raffinés. Un ensemble très convaincant et expressif. **55 €**

17,5/20

CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON
2014
Difficile de résister à ce grand séducteur, doté d'un corps svelte et d'une trame finement acidulée. L'éclat de son fruit fait le reste et sa petite sapidité en finale invite à y revenir. **60,60 €**

MARGAUX

17,5/20

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC
2014
Nez intense, avec une empreinte fruitée et fraîche marquée. Naturel d'expression et équilibre : velouté, dense, flatteur, un grand séducteur. **44 €**

17,5/20 

CHÂTEAU PALMER
2014
Sérieux et bien construit, le nez exhale de très belles notes de fruits. Complet et prometteur. **226 €**

17/20 

CHÂTEAU MALESCOT SAINT-EXUPÉRY
2014
Explosif, il offre une abondante matière fruitée et un volume de bouche impressionnant. **42 €**

16,5/20 

CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA
2013
Soyeux et velouté à souhait, mais avec un fruit qui persiste en bouche, il offre un accès facile et séduisant. **46 €**

16/20

CHÂTEAU BOYD-CANTENAC
2014
Les vins affichent des profils exubérants et des boisés marqués jeunes. On retrouve cette approche dans ce vin à la matière solide. **39 €**

PAUILLAC

18/20 

CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE BARON
2014
Ce grand classique pauillacais traversera le temps. Tout est en place : une matière dense, des tanins racés et une longueur superbe sur des notes fruités et sapides. Un modèle ! **91,20 €**

18/20 

CHÂTEAU PONTET-CANET
2014
Plénitude de bouche et densité de matière s'équilibrent parfaitement dans ce vin au fruit pur. **90 €**

17,5/20 

CHÂTEAU LYNCH-BAGES
2014
Issu d'un très faible rendement, c'est un séducteur-né, porté par un fruité mûr et généreux, et parfaitement bien enrobé. Un classique qu'on dégustera avec plaisir sur vingt ans. **91 €**



17,5/20

CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE
2014
Il renoue avec un style classique, bénéficie d'un très bel équilibre et retrouve ses merlots dans l'assemblage. Séveux et étiré, ce 2014 possède beaucoup de classe. **94 €**

Bon rapport prix/plaisir - Valeur sûre



D.R.

Brane-Cantenac signe en 2014 un margaux velouté, dense et flatteur au nez intense : son naturel d'expression et son équilibre en font un grand séducteur.

17/20

CHÂTEAU BATAILLEY
2014
Un très beau 2014, racé et toujours digeste, à la finale délicate et persistante. **37,80 €**

SAINT-ESTÈPHE

17/20 

CHÂTEAU MONTROSE
2013
Massif, très carré, énergique, il se renferme mais offre de belles perspectives d'évolution. **78 €**

LIBOURNAIS

par Pierre Citerne et Axel Marchal

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

18/20 

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE
2014
80 % de merlot et 20 % de cabernet franc. Modérément extrait mais pulpeux, il exprime toute l'élégance longiligne et l'aplomb des argiles du vignoble de côte. On est au cœur de ce qu'il y a de plus sensuel et singulier à Saint-Émilion. **48 €**

18/20 

CHÂTEAU TERTRE ROTEBŒUF
2014
François Mitjavile, le maître des lieux, ne cache pas son attirance pour les millésimes tardifs. Son interprétation du 2014 se démarque autant qu'elle séduit, avec une impression de velours sucré et une complexité aromatique rare dans le millésime. **152 €**

17,5/20

CLOS FOURTET
2014
Une sapidité distinguée mais terrienne, servie par un corps pulpeux intense mais sans insistance tannique ni alcoolique. Grande réussite. **74 €**

17/20

CHÂTEAU BEAU-SÉJOUR BÉCOT
2014
Derrière une robe mesurée, la classe du 2014 se développe en finesse, mais sans le moindre creux ni relâchement. La texture est appliquée, finement grenue, dynamique, la transparence de saveur remarquable. **49 €**

17/20 

CHÂTEAU BELAIR-MONANGE
2013
C'est assurément un des plus beaux vins du millésime, intense, alerte, sans aucune maigreur. **80 €**

17/20 

CHÂTEAU CANON
2014
Un Canon particulièrement élancé, limpide et épuré qui, dans ce millésime de fraîcheur, trouve son cap avec aisance. La finesse des tanins et la précision des arômes sont manifestes. **61 €**

17/20 

LA MONDOTTE
2014
Compact, taiseux même, il impose une texture ferme, tout en tension, une étonnante insistance calcaire, et aura besoin de temps pour s'exprimer pleinement. **154 €**

17/20 

CHÂTEAU TROTTE VIEILLE
2014
Marqué par la forte présence des cabernets francs (59 % de l'assemblage), 2014 est l'occasion pour Trotte Vieille d'affirmer encore un peu plus son style résolument axé sur la finesse. Le vin ne possède pas le charnu de milieu de bouche ni l'exubérance fruitée de certains de ses voisins, mais les dépasse tous en harmonie et en délicatesse de saveur. **64 €**

16,5/20 

CHÂTEAU FIGEAC
2013
Fort de sa complexité florale et épicée, il fait preuve d'une finesse tannique remarquable, avec un corps à la fois gracieux et dynamique. **66 €**

16,5/20

CHÂTEAU ROCHEBELLE
2014
Encore marqué par le bois, avec une saveur prenante de camphre et de clou de girofle, le jus généreux du 2014 impose une ampleur de chair, une vigueur, un velouté de texture et une finesse de tanin de premier plan. **34 €**

À garder - À boire - À suivre

POMEROL

18,5/20 

CHÂTEAU L'ÉGLISE-CLINET
2014
Il développe une large palette de nuances aromatiques, dans son habituel style pur et évident. La bouche est savoureuse, avec des tanins bien présents mais veloutés et une grande persistance. Encore une remarquable réussite **186 €**

18/20

CHÂTEAU L'ÉVANGILE
2014
Une proportion élevée de cabernet franc pour un modèle de pomerol, moelleux, plein, frais, avec un fruit remarquable en rétro-olfaction. **172,5 €**

17,5/20

CHÂTEAU GAZIN
2014
Un superbe vin très racé, au fruit frais et à la texture charnue, dense et profonde. Sans aucune lourdeur, il possède une finale sapide et salivante, signature de son grand terroir. **49 €**

17/20

CHÂTEAU TROTANOY
2013
Après un an de bouteille, Trotanoy 2013 est le plus complet de la série des pomerols des établissements Jean-Pierre Moueix, son velouté compensant la concentration moyenne liée à l'année. **144 €**

16,5/20

CHÂTEAU DU DOMAINE DE L'ÉGLISE
2014
Un vin conforme au style défendu par la propriété : il possède un côté juteux agréable et une matière élégante et très équilibrée. **36 €**

PESSAC-LÉOGNAN/GRAVES

par Philippe Maurange

PESSAC-LÉOGNAN

17/20

CHÂTEAU LES CARMES-HAUT-BRION
2012
Beaucoup plus dans la concentration que 2013, mais d'une grande rondeur avec un niveau de maturité plus affirmé. Du gras, du moelleux, une longueur tendue : beaucoup de style. **60 €**

17/20

CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE
2014
Complet, puissant, sa matière est dense, serrée, concentrée et richement fruitée, sur une expression mature du raisin. Un ensemble corpulent et généreux. Le boisé doit encore se fondre. **40 €**

18/20

CHÂTEAU SMITH HAUT-LAFITTE
2013
Une splendide matière et l'une des plus grandes réussites des crus classés. Pureté, maturité, élevage juste et précis, immense longueur : il redonne de la noblesse aux blancs secs de Bordeaux ! **83 €**

18/20

DOMAINE DE CHEVALIER
2014
Tout en fraîcheur et droiture, il affiche le caractère long et tendu du sauvignon issu d'un terroir frais. L'allonge est impeccablement dessinée sur un fruit juteux, savoureux, sans aspérité. Il conserve le style cristallin et pur de sa naissance. **84 €**

17,5/20 

CHÂTEAU DE FIEUZAL
2015
Plein, mentholé, très aromatique, c'est certainement l'un des plus parfumés et généreux de 2015. Il allie le gras et une fine acidité, et mérite un élevage un peu plus long que d'habitude. **33 €**

GRAVES

17/20

CLOS FLORIDÈNE
2015
Le sauvignon s'exprime avec un caractère très floral ; il affiche de la noblesse et du tempérament en bouche. Il mérite d'être mis en cave ! **20 €**

SAUTERNES/BARSAC

par Roberto Petronio

SAUTERNES

18,5/20 

CHÂTEAU DE FARGUES
2013
Avec un nez légèrement épicé et une note de pierre à fusil, ce vin splendide combine puissance et raffinement, longueur et intensité, offre de l'allonge et un équilibre sublime entre la liqueur et la force du terroir. **115 €**

16,5/20

CHÂTEAU CAILLOU
Les Érables de Caillou 2013
Un vin tout en muscle avec un sentiment de douceur, et une liqueur modérée. Un vin salin presque tannique. On sent la puissance de la roche en bouche, avec une belle ampleur. **22 €**

16,5/20 

CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU
2014
Sa grande richesse se traduit par cet embonpoint en milieu de bouche et une liqueur qui demandera au moins un an de bouteille pour s'assagir. Un vin doux, onctueux en bouche, avec une finale sur une note d'abricot bien mûr. **42 €**

15,5/20 

CHÂTEAU DE MALLE
2013
Dans un style viril, ce vin ferme et peu nuancé offre une note puissante d'agrumes. Sa densité de bouche le tient sur la longueur. Il est plus large que long en bouche, avec une belle présence. **33 €**

BARSAC

18/20 

CHÂTEAU CLIMENS
2013
Son nez pur évoque l'orange sanguine et les épices douces, voire la pierre à feu. La bouche explore de beaux amers malgré une richesse bien présente. La bouche tendue, vive, évolue sur le pamplemousse jaune. Droit, élégant et salin. **80 €**

18/20 

CHÂTEAU COUTET
Premier cru 2013
2013 affiche un nez d'un raffinement supérieur avec une grande précision dans les arômes, un fruit net qui sent le pamplemousse et les agrumes. La bouche, bien typée Barsac, affiche une finesse portée par une très belle acidité qui équilibre cette liqueur généreuse. Un vin de référence pour l'ensemble de l'appellation. **50 €**

17/20 

CHÂTEAU DOISY DAËNE
2013
Très frais dans ses arômes, 2013 explore à la fois des notes d'agrumes et d'herbe séchée. En bouche, il offre une belle dynamique grâce à son acidité presque mordante, qui accompagne une liqueur modérée. Cette dernière met bien relief la personnalité de ce terroir de Barsac. **25 €**

BORDEAUX/CÔTES DE BORDEAUX

par Philippe Maurange

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

17/20

CHÂTEAU BEL-AIR LA ROYÈRE

2014

Incontestablement le plus grand vin de l'appellation Blaye dégusté dans ce millésime. Coloré, amplement fruité, sans aucune trace de bois, il décline en finale des notes minérales et de graphite. Superbe ! **25,5 €**

16,5/20

CHÂTEAU LES JONQUEYRES

2014

Quelle concentration pour un 2014 ! Il exprime pleinement une recherche de maturité avec des arômes de fruits noirs un rien confiturés. La bouche est pleine, dense et riche, avec une allonge construite sur de la suavité. **17,5 €**

BORDEAUX SUPÉRIEUR

17/20

CHÂTEAU FLEUR HAUT-GAUSSENS

La Viminière 2015

100 % malbec issu d'un coteau exposé plein sud. Vinifié en grappes entières, ses arômes de pivoine et de fruits noirs dominent en bouche et révèlent une matière aux tanins moelleux. **15 €**

17/20

CHÂTEAU MIRAMBEAU PAPIN

Papin 2011

100 % petit verdot, il offre de superbes nuances d'épices en finale. Matière dense et tanins civilisés. Harmonieux, il se complexifie à l'air. **18 €**

17/20

CHÂTEAU DE REIGNAC

Grand Vin de Reignac 2011

Splendide en ce moment, il dévoile une superbe matière, enrobée par un élevage qui a adouci les tanins et apporte des arômes d'épices et de truffe en finale. À servir en carafe et à l'aveugle ! **21 €**

BORDEAUX

16,5/20

AD VITAM ÆTERNAM

2012

On retrouve toutes les caractéristiques de maturité, et une mâche très intense en fin de bouche qui fait la singularité de ce domaine. **18,70 €**

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

17/20

CLOS PUY ARNAUD

2014

Fond admirable, bouche profonde, il survole Castillon. Intense, concentré dans le fruit et d'un équilibre d'élevage superbement dosé. **29 €**

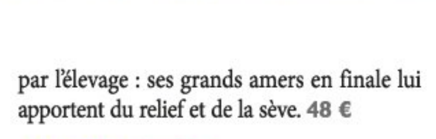


2015
CHÂTEAU
CLINET
Pomerol
L'artisanat au service d'un terroir d'exception
www.chateauclinet.com
© Anaka
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

La Bourgogne en 50 cuvées

Si les prix des grands crus s'envolent, ce n'est pas le cas de toutes les cuvées de Chablis, de la Côte de Nuits ou de la Côte de Beaune, dont voici une sélection de cinquante coups de cœur en-dessous de 300 €.

Par Olivier Poels, Roberto Petronio, et Jean-Emmanuel Simond



CHABLIS

par Jean-Emmanuel Simond

18/20

DOMAINE BILLAUD-SIMON

Grand cru Les Blanchots 2014

Une personnalité épurée à la remarquable intensité saline. Ce grand cru est doté d'une trame ferme mais caressante, à la finale salivante en queue de paon. Voici un vin de grande envergure, un des sommets du millésime 2014 à Chablis. **65 €**

18/20

DOMAINE VINCENT DAUVISSAT

Grand cru Les Preuses 2014

L'intensité aromatique, les saveurs transparentes, incisives, de ce vin à l'intensité mémorable, illustrent bien l'essence du vrai grand cru : austérité dans la jeunesse, mais promesses glorieuses d'un développement fascinant sur plusieurs décennies. **40 €**

18/20

DOMAINE WILLIAM FÈVRE

Grand cru Bougros Côte de Bouguerots 2014

Le caractère solaire de cette parcelle est admirablement dompté, s'exprimant sous la forme d'une concentration en extrait sec et de complexes amers minéraux dans sa finale grandiose. Dans sa jeunesse, le boisé demeure un peu perceptible. **48,5 €**

18/20

DOMAINE LAROCHE

Grand cru Les Blanchots 2014

Nez discret, poudré, matière franche et suave, tout en allonge saline, qui emplit la bouche et résonne d'un éclat vibrant et lumineux. Un très grand vin à la persistance impressionnante. **59 €**

18/20

DOMAINE RAVENEAU

Grand cru Valmur 2014

La mâche et la vigueur de sève de ce vin très précis se prolongent par de grands amers salins. Sa carrure et son intensité impressionnent. Il ne se livre encore que très partiellement. **38 €**

17,5/20

DOMAINE JEAN-CLAUDE BESSIN

Grand cru Valmur 2014

De très subtiles notes de menthe fraîche et de lavande lui confèrent une classe bien particulière. Ample, très intense jusque dans sa finale pénétrante et saline, il se hisse au-dessus de la mêlée avec aisance. **27 €**

17,5/20

DOMAINE JEAN-PAUL ET BENOÎT DROIN

Grand cru Grenouilles 2014

On trouve un volume délié et nuancé dans ce vin de grande envergure, déjà harmonieux et proportionnellement moins marqué par l'élevage : ses grands amers en finale lui apportent du relief et de la sève. **48 €**

17,5/20

DOMAINE LONG-DEPAQUIT

Grand cru La Moutonne 2014

La Moutonne (situé à 95 % Vaudésir, 5 % Preuses) fait figure de vin d'exception, avec son incisive intensité de saveurs, son volume presque moelleux et sa constitution de coureur de fond. Il est parti pour se bonifier sur vingt ans. **85,40 €**

17,5/20

DOMAINE CHRISTIAN MOREAU PÈRE ET FILS

Grand cru Les Clos Clos des Hospices 2014

Nous sommes admiratifs de l'éclat aromatique de ce vin, infusé de saveurs scintillantes qui évoquent l'écorce d'agrumes. L'élevage est géré à la perfection, dans un profil classique mais empreint d'une formidable intensité. **42 €**

Bon rapport prix/plaisir - Valeur sûre



Les chevaux ont fait leur retour dans les vignes depuis quelques années. Le labourage entre les ceps est ainsi plus méticuleux.

www.armellephotographe.com

17,5/20 

DOMAINE MOREAU-NAUDET

Grand cru Valmur 2014

Une élégante austérité n'ôte en rien de son harmonie à ce vin caressant, iodé, profond, qui se déploie sereinement. **56 €**

CÔTE DE NUITS

par Roberto Petronio

CLOS DE LA ROCHE

18,5/20 

DOMAINES DAVID DUBAND - FRANÇOIS FEUILLET

Grand cru 2014

Il offre un magnifique parfum floral. La bouche est à la fois volumineuse et effilée. Les tanins sont fins et le fruit porte une énergie phénoménale. **168 €**

18,5/20

DOMAINE ARLAUD

Grand cru 2014

Dans ses parfums élégants, la vendange entière s'offre en toute liberté. La bouche s'étire en longueur, vive, ciselée et intense. **114 €**

CLOS DE VOUGEOT

18,5/20

DOMAINE DENIS MORTET

Grand cru 2014

Un fruit somptueux, pur, crémeux et lacté. La densité de bouche est digne de la stature de ce grand terroir. **254 €**

18,5/20

DOMAINE LAURENT PÈRE ET FILS

Grand cru La Plante de l'Abbé 2014

Le nez laisse ressortir une petite note lardée, mais le fruit reprend le dessus avant d'évoluer vers une touche d'épices. Il lorgne vers le grand-échezeaux par son soyeux et son velouté de texture, et présente de magnifiques tanins. **120 €**

17,5/20

DOMAINE OLIVIER GUYOT

Grand cru 2014

Une attaque souple. Le vin se redresse en bouche par sa vigueur, sa vivacité et la colonne vertébrale ferme propre à ce terroir de grande garde. **120 €**

CLOS SAINT-DENIS

18/20

DOMAINE LIGNIER-MICHELOT

Grand cru 2014

Un fruit net, pur, étoffé par des tanins souples. Ce vin gracieux est le meilleur du domaine. Il évolue à l'air sur une note d'orange sanguine. **192 €**

CHAMBERTIN

18,5/20 

DOMAINE PIERRE DAMOY

Grand cru 2014

Un très joli nez entre les épices et les fruits noirs, voire une petite touche de cacao. La bouche ferme et compacte est portée par la force tellurique du terroir. Son abondante masse tannique le portera pendant plusieurs décennies. **212 €**

CHAMBERTIN-CLOS-DE-BÈZE

19,5/20 

DOMAINE CHRISTOPHE PERROT-MINOT

Grand cru Vieilles Vignes 2014

Un nez très épicé annonce un cru d'une grande complexité. Le fruit est frais. Une attaque soyeuse et un toucher de bouche velouté pour cette cuvée à l'élégance majeure. La finale fait rejaillir le fruit, doux et pur. **290 €**

18,5/20

DOMAINE ROBERT GROFFIER PÈRE ET FILS

Grand cru 2014

Une touche boisée, suivie d'une sensation de rose capiteuse pointe au nez. Un vin d'une grande élégance et très précis dans la pureté du fruit. On sent la maturité pleine qui sert des tanins souples, tout autant que l'élégance de ce terroir. **262 €**

À garder - À boire - À suivre

CHARMES-CHAMBERTIN

17,5/20

DOMAINE RENÉ BOUVIER
Grand cru 2014
Une petite note de fleur au nez. La bouche volumineuse s'impose par son soyeux. Une texture douce grâce à des tanins fins et délicats et un fruit gourmand à la maturité parfaitement équilibrée. Un joli vin charnu et élégant. **106 €**

17,5/20

MAISON FRÉDÉRIC MAGNIEN
Grand cru 2014
Une bouche délicieuse, fine, onctueuse. Élégant, il présente néanmoins une légère sensation chaleureuse sur la finale : peut-être le prix à payer pour avoir une matière et des tanins mûrs. **215 €**

CLOS DES LAMBRAYS

19/20

DOMAINE DES LAMBRAYS
Grand cru 2014
Le premier nez, et sa grande complexité aromatique, annonce un vin d'un équilibre magistral. La bouche s'étire en longueur avec une grande force tellurique. À encaver quelques années. **160 €**

FIXIN

16,5/20

DOMAINE BART
Premier cru Les Hervelets 2014
Une attaque de bouche tout en finesse pour un très beau vin, fin, racé et distingué. **28 €**

GEVREY-CHAMBERTIN

16,5/20

DOMAINE DUPONT-TISSERANDOT
Premier cru Lavaux Saint-Jacques 2014
Une bouche délicieuse, étonnamment souple pour ce type de cru. Il présente une splendide harmonie entre la pureté du fruit, ample et soyeux, et la qualité de l'élevage. **85 €**

LATRICIÈRES-CHAMBERTIN

19,5/20

DOMAINE JEAN TRAPET PÈRE ET FILS
Grand cru 2014
Il délivre un nez intense sur le végétal noble qui précède un fruit lumineux. La bouche est merveilleuse de pureté, avec un fruit qui possède juste ce qu'il faut d'épaisseur et un éclat remarquable. Finesse, énergie, intensité et raffinement : un vin splendide ! **150 €**

NUITS-SAINT-GEORGES

17/20

DOMAINE JACQUES-FRÉDÉRIC MUGNIER
Premier cru Clos de la Maréchale 2013
Le fruit est omniprésent, dans le pur style du domaine. Derrière une attaque gourmande, le terroir de Nuits-Saint-Georges reprend ses droits en laissant ressurgir en finale sa puissance tellurique, qui donne à ce vin complexe une grande capacité de garde. **74 €**

16/20

MAISON DECELLE-VILLA
2014
Le duo Decelle-Villa, installé seulement depuis 2009 en Bourgogne, enchaîne les réussites. Cette cuvée de très belle facture, au toucher de bouche à la fois ferme et raffiné, affiche une très belle définition. Un nuits-saint-georges racé. À garder au moins cinq ans. **38,40 €**

CHAMBOLLE-MUSIGNY

16,5/20

MAISON JEAN-CLAUDE BOISSET
Premier cru Les Charmes 2014
Un joli nez qui "pinote" ; une bouche conforme à ce que l'on attend de cette très belle appellation. Texture fine et soyeuse, et persistance sur un fruit doux et sapide. **60 €**

VOSNE-ROMANÉE

17,5/20

DOMAINE DE L'ARLOT
Premier cru Les Suchots 2013
Un beau végétal noble, suivi d'une touche florale au nez. Raffiné, il offre un toucher de bouche soyeux tout en conservant une matière pleine et charnue. Magistral. **100 €**

16,5/20 

DOMAINE HENRI ET GILLES REMORIQUET
Premier cru Au-dessus des Malconsorts 2014
Son nez floral évoque la rose capiteuse. On retrouve l'élégance du terroir dans son toucher de bouche soyeux. **65 €**

CÔTE DE BEAUNE

par Olivier Poels

MEURSAULT

18,5/20

DOMAINE ROULOT
Premier cru Perrières 2014
On touche ici à tout le savoir-faire de la maison, qui révèle dans cette cuvée la dimension de ce terroir capable d'élaborer des vins à la fois droits, sapides et incroyablement fins. Magique ! **85 €**

18/20

DOMAINE MICHEL BOUZEREAU ET FILS
Premier cru Genevrières 2014
Un modèle de grand meursault, d'une admirable densité de bouche. Ce vin plein et racé est porté par une énergie en finale qui le prolonge et lui confère beaucoup de classe et de potentiel. **67 €**

17,5/20

DOMAINE BUISSON-CHARLES
Premier cru Bouches-Chères 2014
Le plus racé des vins de la cave porte une empreinte saline et minérale remarquable. Sa finale déroule des flots de saveurs fines et iodées. Voici une grande bouteille à l'avenir plein de promesses. **50 €**

17,5/20

ANTOINE JOBARD
Premier cru Genevrières 2014
Tout se joue dans le volume et la persistance qu'offre ce vin encore sur la retenue. La finale se déploie en largeur et semble interminable. **68 €**

17,5/20

DOMAINE DE MONTILLE
Premier cru Les Perrières 2014
Il se joue de l'austérité du terroir et déploie une bouche d'une équilibre subtil et délicat. Ne vous fiez pas à son côté aérien, il possède une remarquable réserve de puissance. **33 €**

BÂTARD-MONTRACHET

18/20 

MAISON OLIVIER LEFLAIVE FRÈRES
Grand cru 2014
Somptueuse réussite pour ce vin tout en équilibre. Certes, il est encore loin de livrer tout son potentiel, mais la bouche impose déjà sa puissance sans une once de lourdeur. L'élevage est parfaitement conduit. **249 €**

Bon rapport prix/plaisir - Valeur sûre

BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET

18/20

DOMAINE JEAN-CLAUDE BACHELET ET FILS
Grand cru 2014
Un vin d'une très grande race, à la bouche à la fois concentrée et aérienne. Le registre aromatique est passionnant, évoluant sur les fruits mûrs et les agrumes confits en finale. **138 €**

PULIGNY-MONTRACHET

18,5/20

DOMAINE LEFLAIVE
Premier cru Les Pucelles 2013
Un vin taillé au laser, doté d'une bouche à la fois saline, iodée et tranchante. Construit pour traverser le temps, il s'épaissira avec l'âge, tout en conservant son allonge magnifique. **210 €**

18/20

DOMAINE FRANÇOIS CARILLON
Premier cru Les Combettes 2014
Un vin très complet qui s'offre dans une définition exemplaire. La bouche est précise et les saveurs se déploient avec intensité et persistance. Il "pousse" et libère une finale interminable. **62 €**

18/20

DOMAINE BRUNO COLIN
Premier cru La Truffière 2014
Une cuvée dont l'intensité et la puissance de bouche, parfaitement canalisées, forcent le respect. Avec une persistance et une définition en finale qui approchent du niveau d'un grand cru, nous tenons une bouteille magnifique. **92 €**

CORTON

18/20

DOMAINE COMTE SENARD
Grand cru Clos du Roi 2013
Quelle densité et quelle explosion de fruit dans ce vin à la fois profond et sapide. Un joli modèle pour le cru et un corton royal ! **78 €**

17,5/20

DOMAINE DES CROIX
Grand cru Les Grèves 2014
Solidement campé sur une matière au volume sphérique et minéral imposant, il n'est pas dénué de finesse et ses tanins, encore présents, sont racés et polis. Une bouteille pour la prochaine décennie. **71 €**

17,5/20

DOMAINE ANTONIN GUYON
Grand cru Clos du Roy 2014
Dense, frais et complet, il est doté de tanins très nobles. Cette cuvée de grand cru, qui coiffe la gamme de la maison, est taillée pour une longue garde. Nous apprécions sa race et la définition de sa bouche. **124 €**

17,5/20

MAISON BOUCHARD PÈRE ET FILS
Grand cru Le Corton 2014
D'une ampleur magnifique, ce corton offre une bouche parmi les plus complètes de la série des grands crus de la maison Bouchard. Vin puissant et monobloc, son fruit est vibrant. Nous vous recommandons de le boire d'ici une décennie. **89 €**



D.R.

Construit pour traverser le temps, ce puligny s'épaissira après quelques années en cave.

18/20

DOMAINE CHANDON DE BRIAILLES
Grand cru 2014
Avec ses arômes intenses de fruits jaunes et ses notes de fleur de vigne, il charme par sa largeur et l'intensité de sa bouche qui déroule longuement. Il faudra l'attendre quelques années. **102 €**

CORTON-BRESSANDES

17,5/20

DOMAINE FOLLIN-ARBELET
Grand cru 2014
Voici une cuvée magistrale, au fruit de très belle ampleur, à la maturité juste. La texture est dense, la finale énergique. Laissez-lui au moins cinq ans. **75 €**

CORTON-CHARLEMAGNE

18/20

DOMAINE RAPET PÈRE ET FILS
Grand cru 2014
Il offre des notes florales et de fruits jaunes bien mûrs en bouche, avec la persistance attendue d'un grand cru. Une excellente affaire. **70 €**

17,5/20

DOMAINE BONNEAU DU MARTRAY
Grand cru 2014
Encore en phase de réduction, il ne manque pas de profondeur. Le fruit et l'élevage se combinent admirablement. Il est bâti pour la garde. **117 €**

17,5/20

MAISON LOUIS LATOUR
Grand cru 2014
Vous pouvez miser sur ce vin qui ne manque pas de volume et de puissance, dont la bouche s'équilibre et s'étire longuement. Son potentiel est indéniable. **120 €**

GEVREY-CHAMBERTIN

17,5/20

MAISON CHANSON PÈRE ET FILS
Premier cru La Perrière 2014
Un vin à la puissance fruitée impressionnante. Il explose littéralement en bouche et déploie des saveurs intenses de fruits rouges croquants. La finale vibre sur une petite note acidulée. **69 €**

Retrouvez nos coups de cœur pour la Côte chalonnaise et le Mâconnais en p. 36.





Ces 27 cuvées vous feront pétiller !

Le vignoble champenois est en plein renouvellement grâce à une talentueuse génération de vignerons qui réussit à imposer des cuvées originales, donne un nouveau souffle à l'appellation et influence même les grandes maisons. Voici nos 27 coups de cœur.

Par Olivier Poels et Alexis Goujard

MILLÉSIMÉ

19,5/20 

KRUG

Brut 2002

D'une jeunesse insolente, ce 40 % pinot noir, 39 % chardonnay et 21 % meunier déploie une énergie phénoménale. Les zestes d'agrumes, les fruits blancs et jaunes, portés par une trame salivante, expriment une rare complexité. **200 €**

19/20

AGRAPART

Brut Nature Grand Cru Blanc de Blancs Venus 2010

Cette cuvée, issue d'une parcelle d'Avize entièrement travaillée au cheval, conjugue la force énergique du terroir domptée par une vinification et un élevage minutieux. Vineux, salin et ciselé. Un grand champagne de garde. **150 €**

19/20

BOLLINGER

Extra Brut RD 2002

Toute la race et le style Bollinger se retrouvent dans ce RD 2002 de très haut vol, puissant et ample. Sa vibration en finale fait frémir. **220 €**

19/20

LOUIS ROEDERER

Brut Cristal 2007

Il se livre déjà avec une incroyable gourmandise et un volume de bouche superbe. Un vin complet et énergique pour aujourd'hui et demain. **195 €**

18,5/20

LARMANDIER-BERNIER

Extra Brut Grand Cru Blanc de Blancs Les Chemins d'Avize 2010

Issu de deux parcelles d'Avize isolées depuis 2009, élevé en fût et foudre, encore jeune, il illumine le verre de sa clarté saline. Son jus effilé et délié mène vers une finale saline. **71 €**

18,5/20 

GEORGES LAVAL

Brut Nature Premier Cru Les Hautes Chèvres 2012

Issu de meuniers plantés à Cumières entre 1930 et 1971, il est encore jeune mais doté d'une énergie et d'une tenue rares, tout en relief salin, avec une sensation de croquer dans le raisin. Il faut le laisser vieillir vingt ans en cave. **200 €**

18,5/20

PIERRE PÉTERS

Brut Grand Cru Blanc de Blancs Les Chétillons 2008

Plus fermé et sur la réserve, les 2008 ont été mis sur le marché après les 2009 (plus charmeurs). Fuselé, effilé, ce chardonnay issu de trois parcelles du Mesnil-sur-Oger se magnifiera avec le temps. Il offre des notes de noisette et d'épices. **75 €**

18,5/20

PHILIPPONNAT

Brut Premier Cru Mareuil-sur-Aÿ 2006

Une cuvée confidentielle (2 085 bouteilles) issue à 100 % de pinot noir. La bouche évolue doucement vers le miel et les fruits secs. **94 €**

18,5/20 

POL ROGER

Brut Sir Winston Churchill 2004

Cette cuvée majeure s'impose comme une référence. Si le 2004 ne possède pas l'extrême profondeur du 2002, il affiche un volume et un crémeux en bouche qui le rendent irrésistible ! **218 €**

18,5/20

JACQUES SELOSSE

Brut Grand Cru Blanc de Blancs 2005

Assemblage de deux parcelles d'Avize (Chantereines et Maladries du Midi), ce 2005 offre un profil vineux et sapide, riche en extraits secs. Il sublimera à table des vieux comtés et goudas. Exceptionnel. **137 €**

18/20

DEUTZ

Brut Amour de Deutz Blanc de Blancs 2007

Une cuvée qui joue la carte de la finesse, avec une texture très élégante et une bulle caressante. Un champagne aérien et subtil en diable. **147 €**

18/20

PASCAL DOQUET

Brut Grand Cru Blanc de Blancs Mesnil-sur-Oger Coeur de Terroir 2005

Ce 2005 est une merveille ! Il dompte magnifiquement l'austérité du terroir du Mesnil-sur-Oger et la traduit en dentelle sur une trame saline et apaisante, menée jusqu'à une finale effilée, longue et subtile. La grande bouteille du millésime. **56 €**

Bon rapport prix/plaisir - Valeur sûre

18/20 (À garder)

RUINART
Brut Rosé Dom Ruinart 2002
Ce rosé atteint un point de maturité remarquable et l'ensemble est parfaitement fondu et équilibré. Ce grand vin de gastronomie saura se confronter à des plats de caractère et poursuivra son évolution pendant encore 10 ans. **230 €**

17,5/20 (À boire)

JACQUESSON
Extra Brut Rosé Dizy Terres Rouges 2009
Un rosé de macération de très haut vol qui exprime de fines notes de fruits rouges et une rare gourmandise en bouche. Saluons son équilibre et son allonge qui appellent à le boire sur un pigeon. **80 €**

17,5/20 (À garder)

PERRIER-JOUËT
Brut Belle Epoque 2007
La cuvée évolue noblement en conservant sa belle complexité et sa finale doucement saline. Racé et profond, ce 2007 a une belle garde devant lui. **120 €**

17,5/20

BENOÎT LAHAYE
Brut Grand Cru Le Jardin de la Grosse Pierre 2011
Superbe intensité avec un nez iodé de coquilles d'huître et une note racinaire venue de l'assemblage des sept cépages de la Champagne. **72 €**

17,5/20 (À suivre)

MARGUET
Extra Brut Premier Cru Sapience 2007
Vinifié et élevé neuf mois sous bois, il offre une grande puissance. Sa douce oxydation est ménagée et gainée par de fins amers en finale. **150 €**

17,5/20 (À boire)

JOSEPH PERRIER
Brut Joséphine 2004
La cuvée évolue avec grâce et finesse. La bulle demeure très fine, avec une touche crémeuse et des notes d'agrumes très fines. Un ensemble très en place à savourer à table. **110 €**

17/20 (À boire)

BILLECART-SALMON
Brut Blanc de Blancs 2004
Cette belle cuvée allie fraîcheur florale et délicatesse du chardonnay avec une vinosité réjouissante et une ampleur en bouche très persistante et dynamique. Fin, aérien et délicat. **152 €**

17/20

DE SOUSA
Brut Grand Cru Blanc de Blancs Cuvée des Caudalies 2008
Une fine oxydation apporte une dorure légère à ce chardonnay (vieilles vignes d'Avize et Oger), encore sur la retenue ; sa mâche et sa puissance l'emmèneront sur une belle volaille à la crème et dans le temps. **145 €**

17/20

MARIE-NOËLLE LEDRU
Brut Nature Grand Cru 2008
Ce 2008 s'ouvre tranquillement sur des notes automnales avec une superbe enveloppe vineuse, puissante mais toujours délicate. Une excellente affaire à mettre en cave. **34,70 €**

SANS MILLÉSIME

19/20

ÉGLY-OURIET
Brut Grand Cru Blanc de Noirs
Assemblage de 2008 (60 %) et 2007 d'un pinot noir planté en 1946 dans le lieu-dit Les Crayères à Ambonnay. Il dévoile des saveurs subtiles, une matière fuselée qui monte en puissance, apaisante en bouche, avec de fins amers en finale. **70 €**

18/20 (À boire)

FRANÇOISE BEDEL ET FILS
Brut Comme Autrefois
Ce 2003 vinifié en fût est un champagne d'une intensité rare, dont les arômes rappellent subtilement un château-chalon et parfument une bouche veloutée, apaisante et longue. **70 €**

17,5/20 (À boire)

GOSSET
Extra Brut 15 Ans de Cave A Minima
Nouvelle cuvée dans la gamme, mise en cave en 1999. Le temps lui a conféré une patine superbe et l'ensemble a conservé un éclat de saveurs très complexe. Un grand champagne de table ! **90 €**

17,5/20 (À garder)

BÉRÊCHE ET FILS
Brut Reflet d'Antan
Vineux, savoureux et long, il commence à se livrer, dans une évolution lente et apaisante. **80 €**

17/20 (À boire)

CHRISTOPHE MIGNON
Brut Coup de Foudre
L'élevage d'un an en foudre est magnifiquement maîtrisé. Finement vineux, légèrement toasté, il se mariera à merveille avec un poisson grillé. **34 €**

17/20 (À suivre)

TARLANT
Brut Nature BAM !
Un assemblage original des rares cépages pinot blanc, arbanne et petit meslier, issu du millésime solaire 2009 et vinifié en fût, qui dévoile une chair sapide sur des saveurs de truffes blanches. Un délicieux champagne racé pour la table. **95 €**



J. Hodder

Au cour de la dernière décennie, le vignoble champenois a signé une remarquable succession de beaux millésimes à la suite du 2002 d'anthologie.



L'Île de Beauté au sommet

Défendant sa viticulture insulaire par la diversité de ses cépages autochtones, la Corse révèle une lecture précise et fraîche du vin méditerranéen.

Par Olivier Poussier



D.R.

Le vignoble corse occupe principalement les littoraux de l'île et chaque zone dispose de son microclimat particulier.

AJACCIO

17,5/20

DOMAINE DE VACCELLI
Ajaccio Granit 174 2013
Des notes de fruits macérés, une touche de cerise à l'eau-de-vie, de garrigue et de laurier. Sa longue bouche possède un bon volume, une mâche distinguée, mais n'impose pas sa force. **60 €**

17,5/20

DOMAINE U STILICCIONU
Ajaccio Sottu Scala 2014
Un jus expressif et méditerranéen, entre origan et garrigue, . Une patine de bois souligne l'ensemble. Un jus ample, velouté, soyeux, d'une belle dimension. Le fruit est juste, le vin racé. **44 €**

IGP ILE DE BEAUTÉ

17/20

DOMAINE D'E CROCE
Biancu Gentile 2014
Des notes de fruits jaunes et d'ananas. La bouche est enveloppée avec un jus bien gras et rond. De belles amertumes lui donnent relief et fraîcheur. Ce vin harmonieux affiche un joli volume. **18 €**

MUSCAT DU CAP CORSE

17,5/20 

CLOS NICROSI
Muscatellu 2015
Un superbe modèle de muscat rôti, aux notes de mandarine, de kumquat, et d'orange confite. La bouche sirupeuse relâche de beaux amers. L'ensemble est long et racé. **20 €**

PATRIMONIO

18/20

DOMAINE ANTOINE-MARIE ARENA
Carco 2014
Sa robe de rubis couve un fruit resplendissant, précis et juteux. Quelle classe dans ce vin à la bouche peu extraite, qui respecte le côté gourmand du millésime 2014 et montre une finesse peu commune en Corse ! **18 €**

18/20

DOMAINE JEAN-BAPTISTE ARENA
Grotte di Sole 2014
On ressent une pointe de réduction, mais l'ensemble est juteux avec une sève et une race de premier ordre. Une bouche cossue, charpentée ; ce vin de garde reste très civilisé et fin. **17 €**

17/20

CANTINA DI TORRA - NICOLAS MARIOTTI BINDI
Porcellese Vieilles Vignes 2015
Une définition florale et fruitée, entre la pivoine, les épices, la garrigue, soulignée par le côté fumé. La bouche est dense et concentrée, la mâche encore ferme. Belle bouteille en devenir. **18 €**

16,5/20

CLOS SIGNADORE
2015
Des notes citronnées, une touche de verveine, un côté floral, soulignés par un boisé assez subtil. Le jus est sérieux, la trame puissante et tonique. **45 €**

VIN DE FRANCE

18/20

DOMAINE COMTE ABBATUCCI
Ministre Impérial 2014
Un nez intense de fruits à noyau, d'épices, de maquis, une bouche étoffée. L'ensemble se montre concentré, en finesse, avec une belle allonge. **65 €**

17/20

CLOS CANARELLI
Sciaccarellu
Ce vin subtil aux arômes de fruits à noyau, de griotte macérée, d'épices douces, offre un nez complexe et une bouche à la trame épurée, peu extraite et très fine. Magnifique allonge. **40 €**

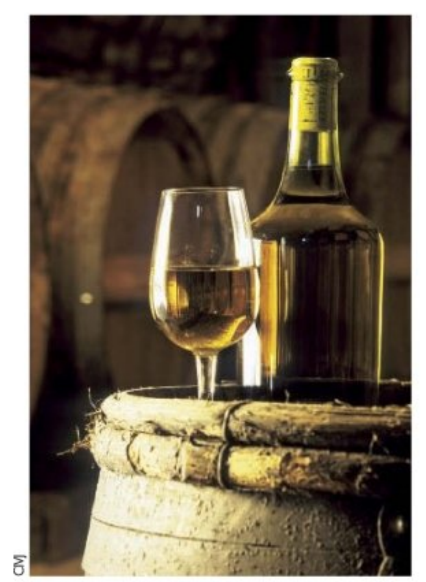
17,5/20

CLOS CANERECCIA
Amphore 2014
Une superbe palette aromatique sur des notes florales. Une bouche ample et riche avec un relief de tanins qui apporte de la fraîcheur. Ses amers persistants lui donnent de l'allonge. **36 €**

17/20

CLOS VENTURI
Chiesa Nera 2013
Notes de fruits jaune et d'épices. Jus en attaque assez large, ample. Le style de ce blanc devient ferme et tendu dès le milieu de bouche. **40 €**

Bon rapport prix/plaisir - Valeur sûre



CIVJ

Le vin jaune, élevé pendant six ans et trois mois, est l'emblème de la région.

Typicité jurassienne

Le Jura connaît un succès international sans précédent, grâce à l'originalité de ses cuvées et à l'ambition de vignerons qui s'orientent massivement vers la viticulture biologique.

Par Jean-Emmanuel Simond

ARBOIS

17/20

DOMAINE JACQUES PUFFENEY
Trousseau Les Bérangères 2014
Avec ses saveurs de fruit à l'eau-de-vie, sa matière mûre, pleine de sève et d'éclat, voici un rouge de belle envergure, déjà approchable. **16 €**

16,5/20

LUCIEN AVIET ET FILS - CAVEAU DE BACCHUS
Cuvée des Géologues 2015
Maturité poussée du fruit mais fraîcheur préservée dans ce vin riche et joufflu aux saveurs épicées, auquel des tanins mûrs et denses promettent un excellent vieillissement. **15 €**

17/20 

DOMAINE RIJCKAERT
En Paradis 2014
Issu d'un sol de grès et de marnes bleues, ce chardonnay d'envergure, pur et incisif, déroule une trame droite et précise, relevée de petits amers scintillants : un grand vin du Jura. **15,5 €**

17/20 

DOMAINE DE LA TOURNELLE
Fleur de Savagnin 2013
Ce savagnin sur marnes grises a été ouillé et prend déjà quelques notes typées qui signalent l'identité jurassienne. La chair souple et croquante, délié et infusée, se montre remarquablement limpide et désaltérante. **16,80 €**

16,5/20

DOMAINE ROLET PÈRE ET FILS
Vin de Paille 2009
Assez confit, il évoque la liqueur de figue, avec des saveurs saturées et prégnantes. L'acidité constitutive lui apporte le tonus nécessaire pour un bon équilibre, sans excès de sucrosité. **23,5 €**

CHÂTEAU-CHALON

18,5/20

DOMAINE JEAN MACLE
2008
Profil droit et délicat, sans concession ni austérité dans ce blanc ciselé d'une grande fraîcheur. La tension et la précision des saveurs, presque cristallines, le porteront à travers les âges. **42 €**

18/20 

DOMAINE BERTHET-BONDET
2009
Beaucoup de finesse et de fraîcheur dans les arômes (citron confit, curry, herbes séchées) de ce vin de grande envergure, doté d'une douceur de chair et d'une magnifique persistance. **33,90 €**

CÔTES DU JURA

17/20 

DOMAINE PIGNIER
Les Gauthières 2015
Une grande sincérité dans les saveurs bien mûres et épicées de ce vin salivant, dont le grain de tanin réglissé et frais assure le relief revigorant. **25 €**

19/20

DOMAINE GANEVAT
Savagnin Les Vignes de mon Père 2005
130 mois en barrique, ouillé, et pas une ride : pénétrant, épuré dans ses saveurs, il brille de mille feux dans son éclat et sa persistance. **99 €**

18/20 

DOMAINE LABET
Chardonnay La Reine 2014
Douceur de texture dans ce vin à la matière nuancée et caressante, à la sève profondément saline. Il possède de multiples facettes chatoyantes. **30 €**

L'ÉTOILE

16,5/20

DOMAINE DE MONTBOURGEAU
Cuvée Spéciale 2012
Ce chardonnay a passé 4 ans en fût sans ouillage : richesse et ampleur caractérisent sa matière généreuse, qui regorge de saveurs de noix fraîche, aux accents épicés et torréfiés en finale. **16 €**

MACVIN

18/20

DOMAINE ANDRÉ ET MIREILLE TISSOT
Pinot Noir 2014
Ce vin charnu et velouté possède un équilibre irréprochable, un superbe éclat de fruit et une fraîcheur idéale. Le marc est formidablement intégré. Il est bluffant de gourmandise. **27 €**

À garder - À boire - À suivre

Le charme certain des vins languedociens

Le Languedoc est un vignoble arrivé à maturité. Les meilleurs vignerons ont su créer leur propre style, une véritable identité languedocienne, sans aller copier les modèles bordelais ou rhodaniens. D'où ces cuvées originales à découvrir dans cette sélection.

Par Pierre Citerne

CORBIÈRES

17,5/20

DOMAINE DE DERNACUEILLETTE

Les Hauts de Dernacueillette 2011

Magnifique saveur balsamique, suggestion de myrte, d'immortelle, de ciste… On est en plein maquis. Moelleux de la chair et fondu admirable de la saveur contribuent à la définition d'un caractère inoubliable, qui égale celui des meilleurs priorats. **25 €**

17/20

DOMAINE MAXIME MAGNON

Campagnès 2014

Particulièrement prenant et profond, voici une affirmation souveraine du carignan. Il possède au plus haut degré le soyeux de texture et la fraîcheur d'arôme qui signent le domaine, tout en irradiant les résines odorantes méditerranéennes. **26 €**

CORBIÈRES-BOUTENAC

17/20

CHÂTEAU LA VOULTE-GASPARETS

Romain Pauc 2011

Grand millésime qui commence à rentrer dans sa plénitude. Expression solaire d'une profondeur et d'une variété aromatique magnifique. La richesse du fruit s'est harmonisée, le vin allie aujourd'hui brillamment faconde et tenue. **19,5 €**

COTEAUX DU LANGUEDOC

18/20

DOMAINE LES AURELLES

Aurel 2011

Une présence magnifiquement nuancée, d'une ampleur superlative, moelleuse, mais sans aucune insistance ni angulosité. La longueur s'étire sur des suggestions épicées (muscade) et terriennes (graphite, réglisse) d'une merveilleuse distinction. **37 €**

18,5/20

DOMAINE PEYRE ROSE

Oro 2001

Dans la même lignée bouleversante que les 1999, 1997, 1995... ce 2001 est un vin à la robe vieil or, très gras, mariant richesse, complexité et fraîcheur avec une grâce innée. Nous aimons la saveur prenante d'agrumes confits, de cire blanche, de résine de pin. **62 €**

FAUGÈRES

18/20

DOMAINE LÉON BARRAL

Valinière 2013

Ce faugères présente un profil pénétrant et frais, au grain particulièrement serré, vif, sur le quant-à-soi d'un mourvèdre distingué et distinctif, qui détaille sur la longueur une saveur encore réservée, un équilibre aux remarquables appuis. **40 €**

17/20

MAS D'ALEZON - DOMAINE DE CLOVALLON

Montfalette 2014

La présence alcoolique est très contenue mais on ressent la pleine maturité pulpeuse du fruit, un tour de force à Faugères ! L'harmonie d'ensemble est remarquable : c'est un vin profond et aérien en même temps. **18 €**

FITOU

17/20

DOMAINE LES MILLE VIGNES

Dennis Royal 2013

Nouvelle cuvée centrée sur les vieux carignans du domaine : elle s'annonce par un nez pénétrant, entre badiane et romarin. La matière est serrée, fraîche ; son grain très distingué met en valeur la saveur alléchante et subtile. **40 €**

LA CLAPE

16,5/20

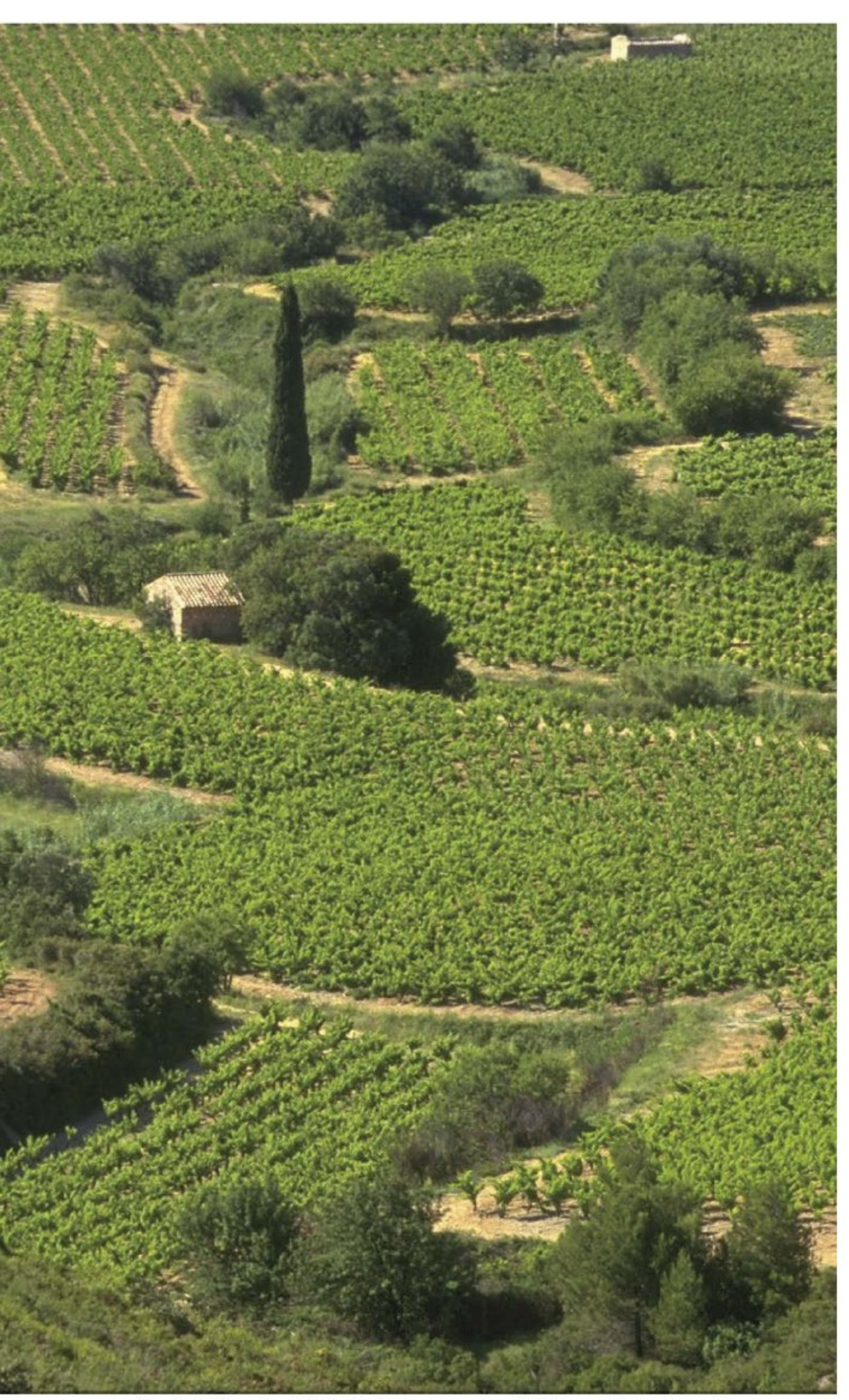
CHÂTEAU PECH-REDON

La Centaurée 2014

Doté d'un grain tannique, la saveur évoque la résine de pin et il offre une allonge vigoureuse. C'est un blanc de mâche, un vin nourri sans être alourdi, élevé avec beaucoup de flair. La puissance et la fermeté du bourboulenc font le reste. **18 €**

C. et G. Deschamps - CIVL

Bon rapport prix/plaisir - Valeur sûre



Symbole d'un vignoble s'orientant vers une production qualitative, les petites parcelles en coteaux sont privilégiées et souvent cultivées en bio.

LANGUEDOC

18/20 (À boire)

DOMAINE DE LA GARANCE

Les Armières 2011

Superbe évolution qui explore des registres balsamiques, mentholés, le sang, la garrigue, le tabac. Prise de bouche totale, fougueuse mais néanmoins élégante. La fraîcheur du carignan paraphe la finale. **21,5 €**

17,5/20 (À garder)

DOMAINE ALAIN CHABANON

Saut de Côte 2012

Sa superbe expression a été sédimentée par un long élevage en cuve béton ovoïde. Le fruit en ressort épuré, presque transfiguré, paré de subtiles inflexions d'herbes sèches, d'épices douces. Velouté, son déroulé tactile est magnifique. **33 €**

16/20 (À boire)

DOMAINE DE LA RÉSERVE D'O

Bilbo 2015

Frais et coulant, extrêmement gourmand, c'est un véritable délice, à cueillir tôt. Sans compromettre sa fraîcheur, ce rouge fait preuve d'une jovialité rare dans ce secteur. **14 €**

16,5/20 (À garder)

CLOS MARIE

Manon 2014

Complet, très sobre, encore réservé aujourd'hui, c'est un vin sur l'allonge, d'une grande pureté aromatique et tactile, qui va s'épanouir. **18 €**

16,5/20 (À garder)

DOMAINE LE CONTE DES FLORIS

Lune Blanche 2014

Matière perçante, pleine, effilée, d'une tension remarquable, qui se révélera sur dix ans. **28 €**

16,5/20 (À boire)

MAS D'ESPANET

Camille 2012

Intense et mœlleuse, la matière de ce blanc élevé 24 mois en demi-muids s'affine jusqu'en finale, ponctuée par une ravissante pointe pralinée. **24 €**

MINERVOIS

17/20 (À boire)

CLOS CENTEILLES

Campagne de Centeilles 2011

Splendide finesse aromatique dans ce cinsault au corps subtil et rémanent, à l'évolution particulièrement distinguée. **14,5 €**

À garder - À boire - À suivre

MONTPEYROUX

18/20

DOMAINE D'AUPILHAC

Les Cocalières 2014

Il offre une grande sensualité de parfums, de la fraîcheur, de la distinction ; on pourrait le confondre avec une (très belle) côte-rôtie, bien que la syrah ne représente que 40 % de l'assemblage. Le parti tiré d'une maturité limitée est éblouissant. **18 €**

PIC SAINT-LOUP

17,5/20

ERMITAGE DU PIC SAINT-LOUP

Guilhem Gaucelm 2013

Encore serrée comme souvent les 2013, cette grande cuvée fait déjà preuve d'une tension et d'une ampleur aromatique (anoblie par le "trait de vert") souveraines. Moins immédiat que le 2012, plus strict, il lui sera probablement à terme supérieur. **38 €**

L. Oligny

Installé depuis 2003 au pied du Larzac avec sa compagne Delphine, Julien Zernott, du domaine du Pas de l'Escalette, livre avec Le Grand Pas 2013 un grenache d'une fraîcheur étonnante.

17/20

DOMAINE CHRISTOPHE PEYRUS

Spoutnik 2013

Affiné par un élevage long en cuve béton, ce vin issu de syrah (80 %) évoque un irrésistible coulis de fruits frais, relevé d'olive noire et de violette. Tout à la fois subtil et enjôleur. **35 €**

SAINT-CHINIAN



17/20

MAS CHAMPART

Clos de la Simonette 2013

Toute l'envergure d'un mourvèdre mené au terme de sa maturité, une allonge portée par une armada de tanins distingués. La saveur est profonde, aux inflexions de thym et de poivre noir. Un potentiel impressionnant ! **20,5 €**

16,5/20

DOMAINE CANET VALETTE

Fût de Chêne 1996

Tourbillon automnal de grand relief : sellerie et trompette de la mort séchée. Un vin tertiaire, sanguin, très animal mais encore enrobé dans la douceur généreuse du fruit. Une belle démonstration de caractère, à vingt ans d'âge ! **35 €**



16,5/20

DOMAINE NAVARRE

Cuvée Olivier 2014

Magnifiquement parfumé, maquis balsamique, toute l'expression attendue des schistes de Roquebrun. La matière est caressante, pleine ; elle ne bloque jamais la profonde sapidité qui prolonge le voyage aromatique. Un modèle. **12 €**

SAINT-CHINIAN ROQUEBRUN



16,5/20

DOMAINE BORIE LA VITARÈLE

Midi Rouge 2013

Expression complexe et précise. Le large spectre de ce vin va du poivre aux notes empyreumatiques. La matière est élevée, travaillée, mais la vigueur du fruit, propulsée par la tension fraîche du millésime, reprend le dessus. **39 €**

TERRASSES DU LARZAC



18/20

CLOS MAÏA

2013

Très subtilement parfumé, entre pivoine, épices





et fines touches organiques, un vin tout en toucher velouté, à la fois pulpeux, solaire et très frais. C'est un des plus beaux, des plus originaux grenaches (90 %) du Languedoc. **23 €**

17,5/20 

DOMAINE DE MONTCALMÈS
2013
Chatoyant, déjà très expressif, partagé entre floralité et épices, il reprend la finesse du 2012 avec un élan supplémentaire. La matière s'affirme sans pesanteur, avec une pulpe flatteuse mais fine, savoureuse de bout en bout. **23 €**

17/20

MAS DES BROUSSES
2013
Très personnel dans son expression d'herbes condimentaires, origan et sarriette. L'évidence du toucher, l'harmonie d'ensemble, la tension unie à la gourmandise en font un des plus beaux 2013 du secteur. **16 €**

16,5/20 

DOMAINE DU PAS DE L'ESCALETTE
Le Grand Pas 2013
Très belle expression mariant une structure stricte, celle d'un grenache étonnamment frais, presque tranchant, à une saveur explosive, personnelle, évoquant l'encens et le cade. Très représentatif de la vigueur mûre de 2013. **28 €**

16,5/20 

MAS HAUT-BUIS
Costa Caoude 2013
Depuis un an, il est dans un phase de repli et d'austérité ; l'ampleur de la chair et l'élan de la structure promettent cependant beaucoup. **22 €**

16,5/20 

LA TRAVERSÉE
2013
Belle densité. Un vin très accompli, à la fois subtil et puissant. Il s'est, en un an, refermé ; le fruit s'est replié autour d'une autoritaire tension acide. **25 €**

IGP CÔTES CATALANES

17/20 

LES CLOS PERDUS
L'Extrême 2013
Nez profond, balsamique, de résine, de tabac et d'encens, suivi par la douceur pointue du fruit… Beaucoup de caractère dans ce vin de haute concentration, qui parvient à conserver élan et finesse du détail. **33,60 €**

IGP COTEAUX DU SALAGOU

16,5/20

MAS DES CHIMÈRES
Oeillade 2015
Merveilleusement parfumé, prolongé par un toucher à la fois coulant et grenu, sensuel, c'est un moment de grâce, de magie languedocienne, dans un millésime particulièrement favorable au cinsault (et à ses avatars). **8,40 €**

IGP GARD

17/20

ROC D'ANGLADE
Reserva Especial N° 3
C'est un vin profond, dans la même veine pure et introspective que les derniers millésimes du domaine. La matière de ce Reserva Especial n° 3 est détourée, longue, décidée. **77 €**

IGP HAUTERIVE

17/20 

CHÂTEAU LA BARONNE
Pièce de Roche 2013
Pur carignan planté en 1892. Le vin est encore un peu rétif, mais se distingue par sa dynamique. La texture est à la fois serrée et aérienne, la saveur d'une parfaite transparence, profonde et épurée. Un bâti cistercien ? **30 €**

IGP PAYS D'HÉRAULT

18/20

DOMAINE LA TERRASSE D'ÉLISE
Les Hauts de Carol's 2013
Derrière sa couleur très tendre, ce cinsault livre une performance de femme fatale. Il exhale un merveilleux parfum de rose fanée, offre une texture racée, fine, excitante, aérienne de bout en bout. Voici le véritable pinot du Sud ! **32 €**

16,5/20

DOMAINE VAÏSSE
Pur 2013
Très beau carignan, direct, presque tranchant malgré la patine des 24 mois d'élevage. Longueur et sapidité de haut vol. **20 €**

17/20

MAS JULLIEN
2014
Le socle et l'élan du carignan blanc (70 %, complété par du chenin) confèrent au blanc d'Olivier Jullien une plénitude remarquable. L'expression, déjà subtile de ce vin, à l'effilée très maîtrisée, est tendue vers l'avenir. **26 €**

IGP SAINT-GUILHEM LE DÉSERT

17/20 

MAS DE DAUMAS GASSAC
2013
D'un abord réservé, mais d'une très belle pureté et d'une droiture supérieure, ce millésime dégage beaucoup d'énergie. Nous admirons sa fraîcheur, sa sveltesse sans verdeur ni angulosité. Il y a un surcroît de chair par rapport aux millésimes précédents. **33 €**

VIN DE FRANCE

18,5/20 

DOMAINE HENRY
Passerillé 2010
On trouve dans ce rouge passerillé (grenache majoritaire) une très grande originalité et beaucoup de profondeur, des suggestions de miel de châtaigner et d'olive noire confite. Arrêtons-nous sur la délicatesse de sa liqueur sans mutage, retenons sa finale mentholée si aérienne. **70 €**

16,5/20

ZÉLIGE-CARAVENT
Marie Galante 2014
Pur cinsault très parfumé, d'une grande délicatesse tant dans son toucher que dans ses arômes. Il semble être en lévitation tout en affirmant une magnifique rémanence. **18 €**

16/20

DOMAINE SAINTE CROIX
Carignan 2013
Typé, profond, accrocheur mais sans rudesse ni pesanteur, ce vin retranscrit toute la mâche et la dynamique du jus des vieux carignans du domaine, étiré par un millésime de fraîcheur. La saveur développe de puissantes notes de tabac et de menthol. **16 €**

17/20

DOMAINE LEDOGAR
Carignan Blanc 2014
Encore marqué par l'élevage mais d'une intensité séveuse hors du commun, entre amande fraîche et bulbe de fenouil, ce vin est porté par la vivacité du cépage. **18 €**

À garder - À boire - À suivre

Les plus beaux vins de la vallée de la Loire

Considérée aujourd'hui comme l'une des régions viticoles les plus dynamiques de France, la vallée de la Loire, grâce à la variété de ses cépages et de ses terroirs, offre une diversité incroyable de vins. Voici une sélection des meilleures cuvées dégustées cette année.

Par Jean-Emmanuel Simond

PAYS NANTAIS

FIEFS VENDÉENS

17/20

DOMAINE SAINT-NICOLAS
La Grande Pièce 2012
Admirable densité de texture pour ce vin solide et racé au superbe caractère moelleux, qui enveloppe littéralement la bouche. Très adroitement géré, l'élevage reste au service du vin. **35 €**

IGP VAL DE LOIRE

17/20

CLOS SAINT-ANDRÉ
Grenouillère Préphylloxérique 2014
Il se montre beaucoup plus avenant, doté d'une sève juteuse et énergique, très ferme, bâti pour la garde. Harmonieux, racé, son volume et son allonge sont hors du commun. **19 €**

MUSCADET SÈVRE ET MAINE

17,5/20

DOMAINE LA HAUTE FÉVRIE
Château-Thébaud Coteau de l'Ebeaupin 2012
Grand vin étoffé, tonique, infusé de petits amers, ce château-thébaud d'anthologie évoque la pêche et les agrumes frais. Vin d'envergure, de gastronomie et de grande garde, il constitue une découverte prioritaire. **12 €**

17,5/20

VINCENT CAILLÉ
Terre de Gneiss Blanc 2014
Vinifié en cuve béton ovoïde, il associe gras et tension en une synthèse brillante et épicée, aux saveurs raffinées et suaves. **20 €**

17/20

DOMAINE DE LA PÉPIÈRE
Château-Thébaud 2012
Profond, encore un peu austère, il déploie une finesse et une élégance peu communes, que confirme son allonge sereine et suave. **13 €**

ANJOU - SAUMUR

ANJOU

17,5/20

DOMAINE DU CLOS DE L'ÉLU
Ephata 2014
Ce vin déborde de vitalité et d'intensité, parsemé de petits amers épicés, promis à un avenir glorieux. Il s'inscrit durablement parmi les nouvelles références de chenin de l'Anjou noir. **37 €**

BONNEZEAUX

17,5/20

DOMAINE LES GRANDES VIGNES
Le Malabé 2014
Grand raffinement des notes d'écorce de mandarine et qualité admirable des sucres enfouis dans ce grand vin tendu, d'une exceptionnelle pureté de saveurs. Etoffée, langoureuse, la finale de ce bonnezeaux est brillante. **24 €**

QUARTS-DE-CHAUME

18/20

DOMAINE PATRICK BAUDOUIN
Les Zersilles 2011
Richesse superlative du grand botrytis dans ce vin exubérant imprégné d'une liqueur idéale, au rôti très fin, qui s'épurera un peu avec l'âge. **38 €**

SAVENNIÈRES

18/20

COULÉE DE SERRANT
Coulée de Serrant 2014
Quelques sucres résiduels n'amoindrissent pas la vigueur saline des amers : profil épicé d'une trame élancée dans ce vin aux notes de kumquat, qui semble avoir gagné en sérénité et en épure, mais encore austère et destiné à un vieillissement glorieux. **50 €**

17,5/20

DOMAINE DAMIEN LAUREAU
Roche-aux-Moines 2014
Tout en retenue, doté d'un raffinement aromatique peu commun, il est jubilatoire dans son envergure et sa persistance épicée. Il a magnifiquement intégré son élevage. **55 €**




BIVC - Ch. Mouton

Dans le vignoble de Sancerre, le sauvignon s'épanouit comme nulle part ailleurs dans le monde.

17,5/20

DOMAINE ÉRIC MORGAT
Fidès 2013
Ferme et élancé, nerveux mais jamais graissé par l'élevage, il s'affirme avec autorité dans une finale énergique, dotée d'amers nobles et gras. Il saura défier le temps. **45 €**

QUARTS-DE-CHAUME

17,5/20

CHÂTEAU PIERRE BISE
Grand Cru 2014
Assez discret sur le plan aromatique, très élégant dans son équilibre entre une matière tout en taffetas et une grande richesse de sève, ce vin très persistant déploie une superbe allonge patinée, d'une grande pureté de saveurs. **25,75 €**

SAUMUR

17,5/20 

DOMAINE GUIBERTEAU
Clos des Carmes 2012
Gourmandes notes de nougatine et de pistache dans le nez de ce vin vigoureux et vibrant, assagi mais doté d'un tonus formidable : élevage enfoui, allonge phénoménale, un grand blanc. **50 €**

17/20

CLOS DE L'ECOTARD
2014
Ample et sain, richement constitué, doté d'une excellente fraîcheur, il s'appuie sur une trame acide et mûre délicieusement persistante. **19 €**

17/20

DOMAINE DU COLLIER
La Charpentrie 2013
Il associe densité, gourmandise et envergure savoureuse. Son équilibre vigoureux, son allonge stimulante et son élevage soigné font ressortir un moelleux inhabituel dans ce millésime. **46 €**

SAUMUR-CHAMPIGNY

19/20

CLOS ROUGEARD
Le Bourg 2012
Très expressif à ce stade, ce vin magnifique s'agrège autour d'une trame serrée, à la fois dense et ciselée. Son fruit éclate en une dimension juteuse, augmentée de saveurs sanguines et finement lardées apportées par l'élevage. **105 €**

18,5/20

DOMAINE DES ROCHES NEUVES
Les Mémoires 2014
Cette essence de cabernet franc ne livre pas encore toute sa dimension à ce stade mais sa densité de sève, sa trame sphérique, la fraîcheur qui imprègne son fruit tonique, velouté et éclatant en font un vin captivant et singulier. **38 €**

17,5/20

CHÂTEAU DE VILLENEUVE
Le Grand Clos 2014
Nous aimons la fraîcheur et l'élégance tout en retenue de ce vin structuré, ferme et dense, harmonieux. Sa profondeur de saveurs et son intensité en finale mériteront au moins cinq ans de garde. **23 €**


À garder - À boire - À suivre

VIN DE FRANCE

19,5/20 

DOMAINE RICHARD LEROY

Les Noëls de Montbenault 2014

Noblesse aromatique évidente, camomille et chair ciselée et mûre, à la fois délicate et ferme : ce vin phénoménal possède ce souffle rare, ce supplément d'âme qui le rend (en plus de sa perfection formelle) émouvant et grandiose. **30 €**

19/20

DOMAINE STÉPHANE BERNAUDEAU

Les Nourrissons 2014

Une revigorante envergure de saveurs. Les sensations gracieuses que procure ce vin étoffé et majestueux en laisseront plus d'un pantois. **34 €**

TOURAINE

BOURGUEIL

18/20

DOMAINE DU BEL AIR

Clos Nouveau 2011

Magnifique profondeur de saveurs et grande complexité aromatique (réglisse, mûre, ronces) dans ce vin affiné par un élevage sur mesure, dont l'intensité explosive et le volume appétant confirme le statut de terroir d'exception. **39,5 €**

17,5/20

DOMAINE DE LA CHEVALERIE

Grand-Mont 2014

Ce grand vin frais déroule son fruit mûr telle une étoffe dense précieuse : son intensité, sa richesse de saveurs l'installent dans la petite élite des plus grands vins de Bourgueil. **28 €**

CHINON

18,5/20

DOMAINE PHILIPPE ALLIET

Coteau de Noiré 2014

Vigueur, pureté et précision dans les saveurs intenses et profilées de cette matière hors du commun ! Étoffé, harmonieux, serein, très proche des saveurs d'origine du raisin, il est servi par un élevage d'excellence. **21 €**

18/20

DOMAINE BERNARD BAUDRY

La Croix Boissée 2014

Avant la mise, ce vin impressionne par la densité de son cœur de bouche et l'intensité de sa mâche friande : on croque sans retenue dans son volume floral et pur, bâti pour s'affiner pendant de longues années. **21,5 €**

17,5/20

CHÂTEAU DE COULAINE

La Diablesse 2014

Les vignes de 80 ans livrent un vin magistral : dimension florale, profondeur de sève, éclat du fruit frais, tanins fins et robustes, volume et vigueur en finale. Une réussite majeure. **22 €**

17,5/20 

DOMAINE CHARLES JOGUET

Clos de la Dioterie 2014

Dégusté avant la mise, ce chinon puissant et admirablement profilé a du mal à se départir d'un certain mutisme : sa densité et sa profondeur de matière, l'intensité de son fruit séveux et frais ne laissent aucun doute quant à son énorme potentiel. **32 €**



D.R.

Ce sancerre se distingue par son intensité et la franchise de ses saveurs.

JASNIÈRES

17,5/20 

DOMAINE DE BELLIVIÈRE

Calligramme 2014

Parfaitement sec, enrobé de saveurs prenantes (grands amers, yuzu, écorce de pamplemousse), ce vin à la profondeur saline révèle des trésors de saveurs enfouies qui se révèleront peu à peu. **41 €**

VOUVRAY

19,5/20

DOMAINE HUET

Le Mont Première Trie 2015

Harmonie majestueuse dans ce vin d'exception, dont la pureté de botrytis et l'intensité de saveurs le situent dans un univers à part : son intensité de saveurs, sa persistance et sa noblesse aromatique laissent pantois. **45 €**

18/20 

DOMAINE DU CLOS NAUDIN

Moelleux 2015

La richesse et la concentration de ce vin rejoignent les équilibres des plus grandes années : profondeur, densité, grands amers désaltérants, trame serrée et persistante. Déjà irrésistible, ce vouvray ira très loin au vieillissement. **30 €**

VIN DE FRANCE

18/20

DOMAINE FRANÇOIS CHIDAINE

Les Argiles 2014

Quelle énergie, franchise et générosité de saveurs dans ce grand blanc nuancé et majestueux, qui allie carrure, grande maturité de fruit et précision ciselée ! La finale est à couper le souffle. **16,30 €**

CENTRE

MENETOU-SALON

17/20

DOMAINE PELLÉ

Les Blanchais 2014

La pureté cristalline des Blanchais joue à plein en 2014, et ce vin, qui allie distinction et puissance, nous ravit par son intensité et sa transparence de saveurs, ce qui le place dans la petite élite des plus grands sauvignons. **19 €**

Bon rapport prix/plaisir - Valeur sûre

POUILLY-FUMÉ

19/20

DOMAINE DIDIER DAGUENEAU
Silex 2014
Débordant d'énergie saline, très frais, ce grand blanc s'inscrit dans un univers aromatique à part (zan, fleurs blanches, notes racinaires de tarragone). Son profil fuselé, tonique, encadre une vraie mâche et une densité vigoureuse jusqu'en finale. **110 €**

17/20

DOMAINE JONATHAN DIDIER PABIOT
Eurythmie 2014
Expressif, subtil dans ses arômes, il affirme son envergure et sa tension pénétrante, jusque dans sa finale explosive. Un pouilly-fumé intense et profond. **38 €**

17/20

DOMAINE MICHEL REDDE ET FILS
Barre à Mine 2014
Très belle complexité aromatique pour ce nouveau vin dont la pureté et l'intensité saline des saveurs s'avèrent hors du commun. Une grande référence est née. **33 €**

SANCERRE

18,5/20

DOMAINE VINCENT PINARD
Chêne Marchand 2014
Tout en nuances et raffinement de texture, ce grand vin harmonieux et vibrant déborde de vitalité et d'éclat : sa profondeur, sa fraîcheur limpide, l'élégance de ses amers en finale sont enchanteurs. **28,5 €**

18,5/20

DOMAINE VACHERON
L'Endos des Remparts 2014
On retrouve dans ce magnifique sancerre des notes finement miellées et florales au nez, qui annoncent une matière tout en douceur et tension. La précision millimétrée des saveurs et leur allonge épurée s'avèrent fascinantes. **87,5 €**

18/20

DOMAINE ALPHONSE MELLOT
Génération XIX 2014
Grande vibration et tension sont manifestes dans ce vin admirable, aérien, dont la trame concentrée et énergique ne présente pas la moindre lourdeur. Finale sur le zeste de citron vert. Inspiré, essentiel, rassembleur. **38 €**

17,5/20

DOMAINE GÉRARD BOULAY
Comtesse 2014
Finesse et élégance se conjuguent dans Comtesse 2014, vin cristallin dont le fruit juteux, très savoureux (pamplemousse) possède une sincérité inhabituelle. À laisser vieillir en cave. **25 €**

17/20

DOMAINE FRANÇOIS CROCHET
Le Chêne Marchand 2015
Poivré, presque opulent dans sa richesse de fruit, c'est une grande bouteille : profilé, vigoureux, il possède une intensité et une franchise de saveurs vraiment mémorables. **21 €**

VIN DE FRANCE

18/20

DOMAINE ALEXANDRE BAIN
Champ Couturier 2014
Supplément de finesse et d'énergie dans ce vin stimulant, bluffant dans sa capacité d'allier fraîcheur et grande maturité : captivant, persistant, il déchaînera les passions et les superlatifs. Pour nous, c'est "baroque" et "grandiose". **30 €**


BIVC - Ch. Mouton

En Pouilly-Fumé, les domaines Dagueneau, Pabiot et Redde sont les locomotives de l'appellation.


À garder - À boire - À suivre

Provence en rouge et blanc

Au-delà de la production de rosé qui fait la fortune des vignerons de Provence, la région est le terroir de grands vins de garde, souvent méconnus. Voici 13 cuvées à découvrir.

Par Alexis Goujard

BANDOL

17,5/20
DOMAINE TEMPIER
Cabassaou 2014
Il offre beaucoup de fraîcheur et d'éclat, et une grande intensité de saveurs et de relief. **59 €**

17/20
CHÂTEAU PRADEAUX
2011
Millésime solaire parfaitement géré dans ce rouge élancé et très frais. À ouvrir à partir de 2020. **25 €**

17/20
DOMAINE DE TERREBRUNE
2013
Ce genre de millésime frais va bien à ce très beau rouge, subtil et tout en finesse. Déjà accessible, il réservera des surprises dans les trente ans. **26 €**


D.R.
Par-delà les rosés commerciaux, la région produit aussi de grands vins de garde.

16,5/20
DOMAINE RAY-JANE
Cuvée du Falun 2012
Beau bouquet floral de la vinification en grappes entières. La matière est superbe. Un vin frais, tout en relief sur une trame sapide. **26,5 €**

16,5/20
DOMAINE LES TERRES PROMISES
L'Amourvèdre 2014
Un mourvèdre magnifiquement civilisé avec un côté sauvage et un éclat du fruit sur le fil du style nature. Une trame aérienne, franche et digeste. Ouvrez-le dès l'année prochaine. **18 €**

16/20
CHÂTEAU DE PIBARNON
2012
Généreusement épicé, la concentration et la fraîcheur du millésime le rendent déjà accessible. Il évoluera bien dans les quinze ans. **31 €**

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

17/20
VILLA BAULIEU
2013
Superbe nez subtil pour ce rouge composé pour moitié de syrah, avec du cabernet-sauvignon et du grenache. Intense, fin en bouche, et éclatant de fruit, un rouge complet, élégant et frais. **29 €**

IGP ALPILLES

17/20
DOMAINE DE TRÉVALLON
2013
Issu d'un millésime frais, ce rouge est plus marqué par l'expression du cabernet-sauvignon que de la syrah. Fin, délicat, déjà accessible. À carafer. **50 €**

17/20
DOMAINE HAUVETTE
Dolia 2012
Ce blanc sent bon les plantes, le caillou, l'ananas, rappelant certains jurançons. Sa texture vineuse est poussée par de fins amers en finale. **36 €**

IGP BOUCHES-DU-RHÔNE

16,5/20
CHÂTEAU REVELETTE
Le Grand Blanc 2014
Un blanc d'envergure à l'assemblage original de chardonnay (65 %), roussanne et sauvignon blanc. Tout en nuance, finesse, vinosité et allonge gracieuse. Il a tout d'un grand. **26 €**

IGP MÉDITERRANÉE

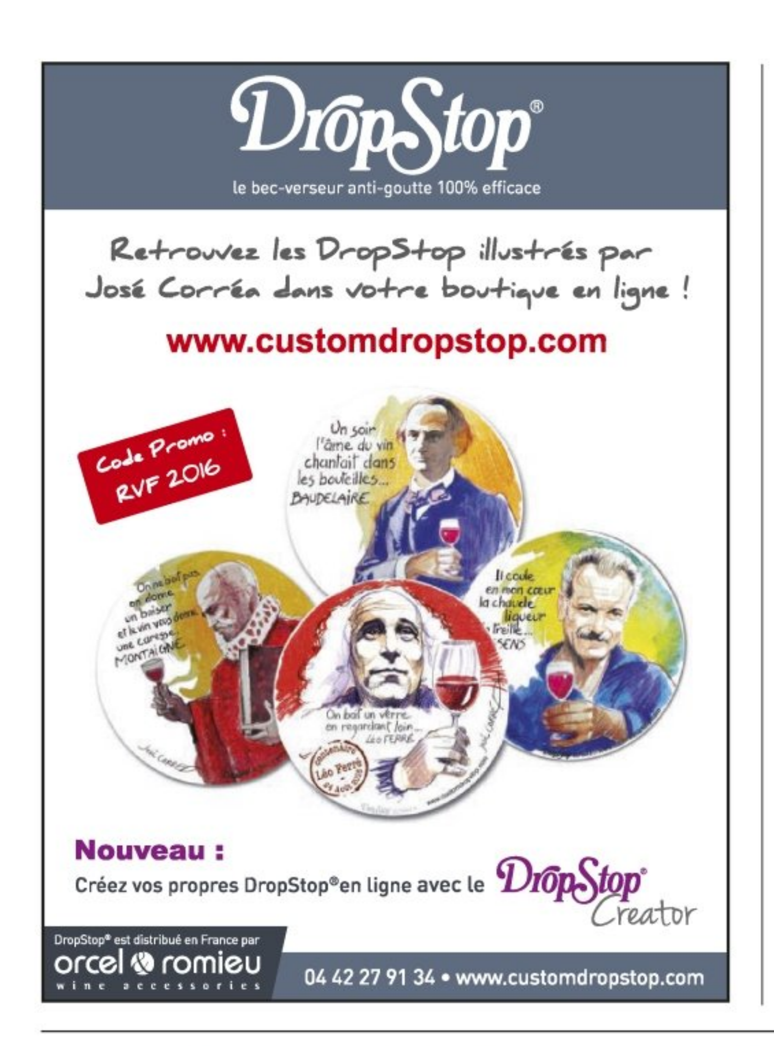
17/20
DOMAINE DE LA TOUR DU BON
En Sol 2014
La vinification et l'élevage en tinajas (amphore en terre cuite) permet d'explorer la complexité et les nuances florales et épicées du mourvèdre, avec une bouche délicate et svelte. **44 €**

PALETTE

17/20
CHÂTEAU SIMONE
2013
Ce sublime blanc racé monte en puissance et se déploie lentement vers une chair gainée et caillouteuse. Encore sur la réserve, il prendra du volume dans les quinze prochaines années. **31 €**

VIN DE FRANCE

16,5/20
DOMAINE MILAN
MGO3
Hors du temps, il a tout : l'éclat, la finesse, l'énergie salivante. Assemblage de six millésimes et cuvées distinctes : Papillon 2014, Vallon 2009/2010/2011, Clos Milan 2006 et MGO2. **11 €**





FRIAX INDUSTRIE

Climatiseurs de caves

www.friax.fr

et solutions de rangements pour le vin

www.visiorack.com

Friax Industrie
231 Rue de la Prairie 73420 Voglans - Tel : +33 (0)4 79 34 91 84 - info@friax.fr

Les champions de la vallée du Rhône

Si les vins du sud de la vallée du Rhône ont beaucoup progressé ces dernières années, la partie septentrionale s'illustre avec des vins remarquables de finesse et de précision dans la lecture du terroir.

Par Roberto Pétronio et Olivier Poussier

RHÔNE NORD

par Olivier Poussier

CONDRIEU

19/20

DOMAINE GEORGES VERNAY
Coteau de Vernon 2014
Maturité et fraîcheur. Le nez est juste, le viognier est épuré par son terroir. Les épices et la touche de bergamote apportent de la complexité au vin. La bouche superbe est dotée d'une grande rectitude et d'une belle acidité en finale. **85 €**

18,5/20

DOMAINE ANDRÉ PERRET
Chéry 1999
Des notes de bergamote, d'Earl Grey, d'épices et de coriandre. La bouche se dévoile crescendo et monte en générosité, tout en gardant de la rectitude et de magnifiques amers. **130 €**

18/20

DOMAINE FRANÇOIS VILLARD
Deponcins 2014
Superbe expression subtile du viognier dans un style finement épicé, avec une note de bergamote. Le cépage est parfaitement canalisé. La bouche associe l'aromatique et la tension apportée par les schistes : c'est suffisamment rare pour être souligné. **39,5 €**

17/20

CAVE YVES CUILLERON
Vertige 2014
Une splendide maturité de raisin avec le confit du viognier, mais sans lourdeur. Le boisé légèrement mentholé souligne l'ensemble. La bouche est dense et riche, tout en gardant de l'énergie et de la fraîcheur minérale. **53,90 €**

17/20

STÉPHANE OGIER
Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay 2014
Un fruit bien défini, justement mûr, sans exubérances. La palette aromatique est délicate. Dans ce vin au style frais, le variétal s'efface devant le terroir. La bouche est élégante et bien gérée. Le boisé est nuancé. **59 €**

CORNAS

17/20

DOMAINE FRANCK BALTHAZAR
Chaillot 2014
Une belle palette florale, de pivoine, de violette. La bouche affiche une texture splendide, une trame veloutée et fine. Voici un 2014 bien en place, à la puissance contenue. **34 €**

CÔTE RÔTIE

19,5/20

DOMAINE JAMET
Côte Brune 2013
Il affiche une belle robe violine, est dotée d'une maturité aboutie, se construit sur la droiture et la fraîcheur. La bouche de cette côte-rôtie se montre étoffée et serrée. Le fruit est scintillant en finale. **240 €**

18/20

DOMAINE LEVET
Maestria 2014
Superbe définition du fruit, doté de la juste fraîcheur et pur, avec un côté épicé et lardé-fumé digne d'une syrah du Rhône nord. Un boisé poudré et nuancé, que du bonheur ! La bouche se montre aussi séduisante et veloutée. Quelle classe ! **36,5 €**

18/20

DOMAINE PIERRE-JEAN VILLA
Belle de Maia 2013
Une parfaite maturité avec une épice et un boisé subtils. La bouche, dense et délicate, est de bonne envergure. Une belle énergie dans ce vin peu extrait, raffiné et persistant. **70 €**

17,5/20

DOMAINE GARON
Les Rochins 2014
Nez de belle maturité, au boisé présent tout en étant parfaitement intégré. Le jus est sérieux, la trame peu extraite et la bouche racée. Un vin charnu. **65 €**

17/20

DOMAINE CHAMBEYRON
L'Angeline Rouge 2014
Une palette fruitée et florale, entre la pivoine et la rose, soulignée par une touche poivrée. La bouche est veloutée et soyeuse. Il séduit par son côté charmeur. **32 €**

HERMITAGE

19,5/20

DOMAINE JEAN-LOUIS CHAVE
2013
Des notes de violette et de poivre de Sichuan. L'ensemble est frais avec une profonde note de graphite. Un vin complet à la trame concentrée, qui conserve une rigueur septentrionale. Une très belle allonge et un beau potentiel. **130 €**

Bon rapport prix/plaisir - Valeur sûre

17,5/20 À garder

MAISON DELAS FRÈRES

Les Bessards 2013

Le boisé est luxueux mais ne domine pas. Le jus est bien géré : une jolie mâche, une sève de belle augure et un grain de tanin de qualité. **138 €**

17/20

DOMAINE COMBIER

Laurent Combier 2013

Un boisé un peu luxueux au départ, mais le vin se montre ample et velouté. La finesse du terroir l'emmène très loin. Avec ses tanins fins, c'est un hermitage plus délicat que concentré. **70 €**

19/20 À garder

DOMAINE MARC SORREL

Les Rocoules 2014

Une palette bien mûre mais épurée, une trame profonde et minérale. Le jus est sublime, ample, juste, sans trop de bois, avec une belle allonge de bouche équilibrée, sans excès, tout en gardant droiture et tension. **95 €**

17/20 À garder

PAUL JABOULET AÎNÉ

Le Chevalier de Sterimberg 2014

Maturité sans lourdeur. Une pointe boisée, délicate. La marsanne se marie parfaitement au terroir. Un ensemble encore ferme et une texture tendue, avec des amers de bouche qui donnent de l'allonge. **53,70 €**

SAINT-PÉRAY

18,5/20 À boire

DOMAINE DU TUNNEL

Pur Blanc Vieille Marsanne 2014

Une bouteille magnifique : un jus de qualité, mûr mais sans excès ; une bouche large dont la matière associe puissance et race. Nous aimons la superbe amertume en finale de ce vin dense et minéral, à la superbe allonge. **29 €**

17/20 À boire

DOMAINE ALAIN VOGE

Saint-Péray Saint-Péray Fleur de Crussol Blanc 2014

Il se livre avec une belle fraîcheur, sur des notes de fruits secs. Sa bouche ample porte une acidité qui l'allonge. **28 €**

SAINT-JOSEPH

18/20

DOMAINE GONON

Saint-Joseph 2013

Une touche épicée et sauvage. Le côté lardé souligne une minéralité apportée par la fraîcheur du granite. Le jus, concentré en finesse, développe une belle allonge. **30 €**

17/20 À suivre

CHRISTOPHE CURTAT

Sous l'Amandier 2014

Le nez se montre sur des notes d'abricot, d'ananas, sans basculer dans la lourdeur. Il affiche une magnifique identité minérale. La bouche est juste et fraîche, l'ensemble est précis et long. **20 €**

RHÔNE SUD

par Roberto Pétronio

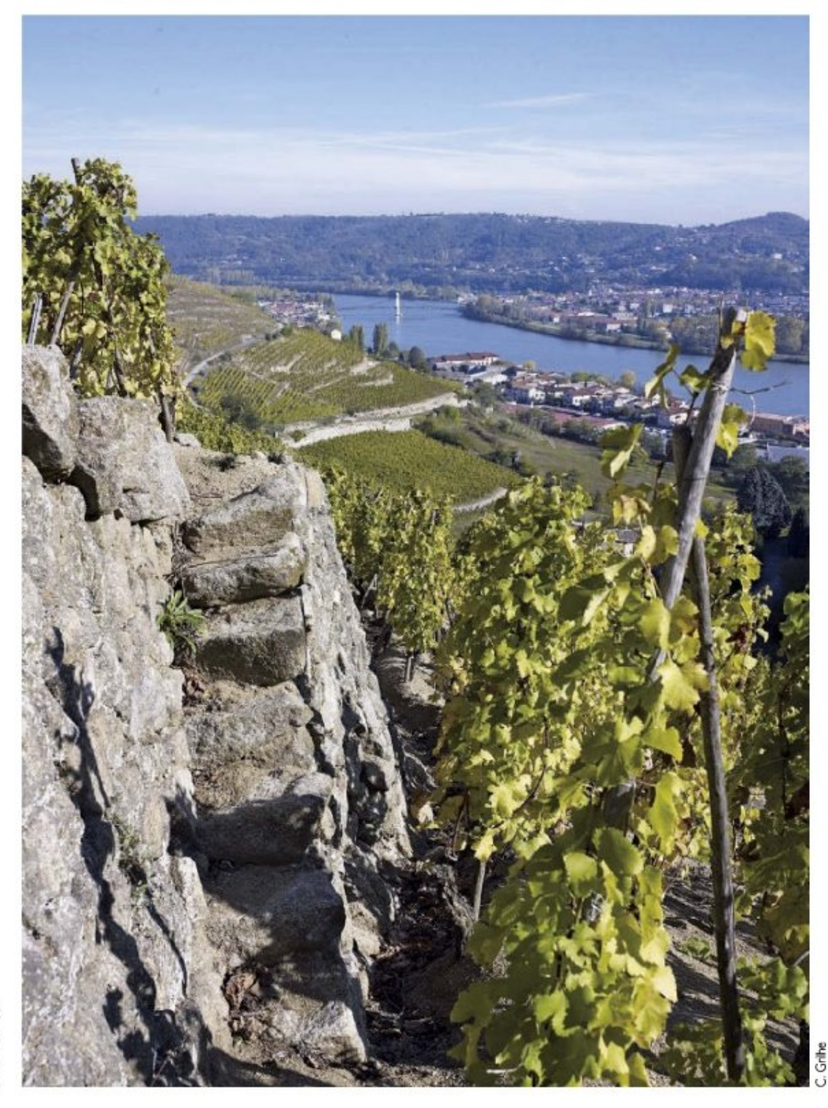
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

19/20

CHÂTEAU RAYAS

Pignan 2006

Absolument épanoui, il possède la douceur d'un vin de Châteauneuf-du-Pape, mais sa complexité et son intensité n'ont rien à envier aux plus grands crus de la Côte de Nuits. **75 €**



C. Grillie

Voisin de la Côte Rôtie, Condrieu produit des blancs très aromatiques issus de viognier, qui peuvent être bus jeunes ou, pour les meilleurs, s'oublier en cave.

À garder - À boire - À suivre



18,5/20

DOMAINE JÉRÔME GRADASSI

2014

Un vin digne des plus grands, qui ne mise pas sur la puissance mais sur la finesse et l'élégance. Il exhale sent la fraise des bois, et présente une structure en filigrane derrière son fruit pur. **20 €**

18,5/20

DOMAINE DE MARCOUX

2014

Intense, parfumé, d'une classe folle, le nez nous offre une corbeille de fruits rouges parsemés d'épices. La bouche racée et délicate s'étire en longueur à travers une multitude de nuances. Un vin doté d'un fruit d'une pureté magistrale qui "pinote". **40 €**

18,5/20

DOMAINE DU VIEUX DONJON

2014

Comme toujours très élégant, le nez prend des notes de fruits rouges fraîchement ramassés. Le raffinement reste la marque de fabrique de ce domaine. Naturel en bouche, il s'impose par sa délicatesse et une énergie magnifique. **30 €**

18/20

DOMAINE DE LA JANASSE

Chaupin 2013

Une cuvée qui se démarque par un fruit mûr mais sans excès, précis dans les arômes et dans la texture de bouche. Plus fin et délicat que par le passé, on y trouve une grande maîtrise des tanins et une superbe qualité de fruit. **50 €**

18/20

MAISON TARDIEU-LAURENT

Cuvée Spéciale 2014

Il possède le raffinement des meilleurs terroirs, tant dans les parfums que dans la qualité de la texture. Un vin gracieux au magnifique toucher de bouche et au fruit éblouissant de pureté. **42 €**

17,5/20

DOMAINE L'OR DE LINE

Paule Courtil 2013

Composée avec 80 % de grenaches (plantés en 1930) et 20 autres cépages, il livre un parfum profond entre cacao et fruits rouges macérés. Sensuel, doux, onctueux, il possède un toucher de bouche très suave, des tanins veloutés. **23 €**

17,5/20

VIEUX TÉLÉGRAPHE

Piedlong 2013

Ce vin, tout en nuance et gracieux, s'affirme par un nez d'orangette. La bouche confirme cette harmonie parfaite : sans manquer de chair ni de volume, elle s'étire sur un fruit pur et ciselé. Ce vin épuré démontre un raffinement majeur. **36 €**

17/20

DOMAINE BOIS DE BOURSAN

2012

Un nez sanguin évoquant presque le graphite. La bouche est dotée d'un fruit fin mais intense, de tanins élégants. Il gagne à être ouvert plusieurs heures à l'avance, voire la veille. **19,5 €**

17/20

DOMAINE EDDIE FERAUD

2014

Il sent l'orangette et le beau végétal noble. La bouche, d'un équilibre magistral, offre une texture fine et un fruit éclatant de fraîcheur. C'est une très belle réussite pour le millésime. **22 €**

17/20

DOMAINE ROGER SABON

Le Secret des Sabon 2013

Fruit macéré et humus à l'ouverture. Entre deux âges, il a perdu l'éclat du fruit juvénile sans vraiment pénétrer dans l'âge adulte. La bouche possède une belle pulpe encore très vivante, charnue et ferme, ample et chaleureuse. **90 €**

17/20

VIGNOBLES ANDRÉ BRUNEL

Domaine Les Cailloux 2014

Il délivre un fruit d'une grande pureté avec une petite note de fraise des bois et une texture d'une grande élégance, fine et soyeuse. Un très beau vin gracieux et raffiné. **24 €**

16,5/20

DOMAINE DE LA CHARBONNIÈRE

Hautes Brusquières 2013

Un nez d'orange sanguine et une sensation d'orangette. La bouche gourmande s'appuie sur une texture veloutée et des tanins qui ne manquent pas de maturité. Derrière un superbe volume, la finesse et d'élégance ressurgissent dans une finale chocolatée. **43 €**

18,5/20

CLOS DES PAPES

2015

Cette référence de l'appellation s'exprime avec l'exubérance de la jeunesse dans un millésime mûr, relayé par une intensité d'herbe du sud. Long, épuré, droit, il propose une explosion d'arômes et une finale saline et épicée. **48 €**

18,5/20 

DOMAINE DU PEGAÜ

A Tempo 2015

Avec son nez sur le fenouil, voici un vin frais au fruit bien mûr, qui part sur de belles notes d'herbes sauvages et de garrigue. Il est doté d'une magnifique finale très saline. **95 €**

17,5/20 

DOMAINE SAINT-PRÉFERT

2015

Une boule d'énergie : vif, élancé, il préserve la beauté des parfums du sud en développant une belle note de badiane. Ce grand blanc raffiné est un beau référent et s'impose à chaque millésime. **33 €**

CÔTES-DU-RHÔNE

15,5/20

DOMAINE DE L'ORATOIRE SAINT-MARTIN

Cairanne Réserve des Seigneurs 2014

Il embaume les épices et la myrtille, avec une petite note de graphite. D'une concentration de saveur exceptionnelle, ce cairanne est un magnifique référent, racé et profond. **12,50 €**

15/20

CLOS DU MONT-OLIVET

Vieilles Vignes 2014

Ce côtes-du-rhône délivre un parfum complexe avec des éices douces et de petits fruits rouges. La bouche, tout en soyeux, offre une belle richesse mais elle est soutenue par des tanins souples et fins. **8,50 €**

15/20

DOMAINE JEAN DAVID

Séguret Les Couchants 2014

Il s'affirme par sa finesse et un fruit délié et gracieux. On peut apprécier dès aujourd'hui ce joli vin expressif aux tanins délicats et enrobés. Voici l'archétype du très beau vin du Rhône sud. **16 €**

MUSCAT DE BAUMES-DE-VENISE

18/20

DOMAINE DES BERNARDINS

2015

Il délivre une grande intensité aromatique mais sans exubérance. En bouche, son fruit savoureux et onctueux reste dompté par un mutage précis. Superbe. **13,4 €**



Le Roussillon en quête de fraîcheur

La quête de la qualité chez les vignerons du Roussillon passe depuis quelques années par un souci de fraîcheur. Cette orientation se traduit par des cuvées plus précises et plus digestes, dont voici les meilleures dans cette sélection.

Par Pierre Citerne

BANYULS

17,5/20

DOMAINE VIAL MAGNÈRES

Grand Cru André Magnères 2005

L'intensité de goût est phénoménale, équitablement portée par un grand rancio et des tanins encore très fournis. Un vin de méditation. **32 €**

16,5/20

DOMAINE DE LA RECTORIE

Thérèse Reig 2014

Très parfumé, avec une subtile note d'encens qui vient complexifier le fruit framboisé, un vin élégant, chatoyant, capturé par la mise précoce. **14 €**

COLLIOURE

16,5/20

DOMAINE BRUNO DUCHÊNE



Vall Pompo 2015

Un blanc mordoré, étincelant dans l'évidence de son fruit, à la saveur pleine et directe de fruits jaunes épicés, généreuse. Sa gourmandise s'étire sur toute la longueur du vin. **28 €**

IGP CÔTES CATALANES



17/20

CLOS DU ROUGE GORGE

Jeunes Vignes 2014

Grenaches sur gneiss : c'est une merveille de gourmandise sensuelle, sans facilité ni relâchement, un fruit clair et éloquent, mû par un grain discret mais présent. **16 €**

17/20

LE SOULA

2011

Entrant dans un plateau d'expressivité radieux, cet assemblage dominé par le carignan a développé de magnifiques nuances. La fine floralité des arômes de ce 2011 est en parfait accord avec une matière élégante, très fraîche encore et sereine. **25 €**

16,5/20

RIBERACH

Hypothèse 2012

Très beau relief aromatique, notes de résine, de pinède et de garrigue. Ce pur carignan dégage une forte vibration, en conservant la grande fraîcheur et la trame épurée des vins du domaine. C'est un vin strict, mais complexe et éclatant. **31 €**

18,5/20

DOMAINE GAUBY

La Roque 2014

Coloré, pénétrant, ce muscat macéré semble jouir d'une complexité innée et affiche une matière de grand rouge, droite, longue, altière, passionnante jusque dans sa petite pointe phénolée qui évoque les vins de macération "oranges" géorgiens. **72 €**

D.R.

Ce rouge nuancé propose une matière élégante, très fraîche et sereine.

17,5/20

DOMAINE OLIVIER PITHON

Macabeu 2013

Aussi pur qu'intense, vivant, il porte la plasticité du macabeu à des hauteurs insoupçonnées. **33 €**

17/20

DOMAINE DANJOU-BANESSY

La Truffière 2014

Tranchant et serré, la carignan gris exprime ici une tension impressionnante, une poigne rare dans un blanc. Il est encore discret aromatiquement mais son potentiel semble immense. **40 €**

17/20

DOMAINE LE ROC DES ANGES

Cioran N. M.

Grenache gris et macabeu élevés sous voile entre





CIVR

Collioure produit dans les trois couleurs des vins secs équilibrés et assez fins. Les blancs, au caractère affirmé, sont en net progrès.

cinq et six ans, c'est un blanc à l'âme solaire, un rancio en finesse, très pur. Cette cuvée évoque l'amande fraîche et l'orgeat, conjuguant douceur latente et exigence des amers. **20 €**

16,5/20 

DOMAINE GARDIÉS

Les Vignes de Mon Père Malvoisie 2015

Original et prenant : figue verte, pignon, immortelle... La tension de la matière donne l'impression d'une touche saline, pure, puissante, qui remplace l'acidité dans l'équilibre du vin. **29 €**

16,5/20 

DOMAINE DE L'HORIZON

2013

Ce macabeu (65 %) et grenache gris (35 %) affirme une superbe cohérence, beaucoup de finesse et de résilience, dans un bel élan savoureux, jalonné de graines de fenouil fraîches. **29 €**

16,5/20 

DOMAINE DES SOULANES

Kaya 2015

Tranchant et profond, coloré, ferme, à la prenante saveur d'amande fraîche, il est basé sur un assemblage paritaire très judicieux de grenaches (blanc et gris) et de carignans (blanc et gris). **14 €**

MAURY

18/20 

DOMAINE LES TERRES DE FAGAYRA

1996

Expression solaire et patinée, terre battue, brique chaude, figue séchée... Saveur pénétrante qui se résout remarquablement sur le quinquina. Chaque gorgée de ce maury est un voyage ! **36 €**

18/20

MAS AMIEL

1985

Sa puissance est impressionnante, son caractère indomptable. Le rancio distille un flux sensuel et organique, entre viande fumée, chocolat noir et figue confite. La bouche possède beaucoup de fraîcheur, de densité et un caractère encore très vigoureux. **50 €**

17/20

DOMAINE POUDEROUX

Hors d'Âge 15 ans

Voici une admirable expression oxydative du terroir de Maury, à la saveur pénétrante et complexe, évoquant le quinquina dans un corps bien en ligne, fin, patiné sans être usé. **26 €**

RIVESALTES

18/20

DOMAINE DE RANCY

Ambré 1984

Mise du 20 janvier 2016. Expression chaude et complexe, pénétrante évocation de terre battue, de caroube, de quinquina, soutenue par une acidité volatile pleine de piquant. La concentration en bouche de ce vin ambré est magnifique, le rancio long et flamboyant. **52 €**

18/20

DOMAINE VAQUER

Hors Âge Ambré 25 Ans

Magnifique rancio, presque andalou par son aplomb, sa salinité, ses notes prenantes de touron, d'anchois et de gras de jambon. Le sucre est magistralement intégré, dans un corps long, svelte, tendu, interminable. Un formidable rivesaltes ambré **19 €**

VIN DE FRANCE

17/20 

DOMAINE MATASSA

Matassa 2014

Ce 2014 offre beaucoup de présence malgré le faible degré alcoolique. Cet assemblage de vieux carignans marie finesse de profil et saveur décidée, pleine, entre jus de guigne et viande fraîche. **26 €**

17/20

DOMAINE PADIÉ

Gibraltar 2015

Peu coloré, jouant sur la finesse, ce pur grenache s'exprime à la fois avec grâce et précision. Nous sommes sous le charme immédiat de son fruit de fraise des bois, tout en pariant sur la longueur de sa structure. **20 €**

Les 12 succès savoyards

Malgré trois années de petites récoltes en volume, la Savoie poursuit la modernisation et la valorisation de sa production. Voici une sélection des meilleurs vins goûtés cette année.

Par Jean-Emmanuel Simond


L. Madelon.

Les blancs secs d'Apremont naissent à l'abri du mont Granier. L'AOC occupe 400 hectares.

IGP VIN DES ALLOBROGES

18/20

DOMAINE DES ARDOISIÈRES
Améthyste 2014
Il regorge de notes fumées, finement lardées et épicées. Sa fraîcheur, son tonus et sa sève se combinent en une matière étoffée et noble, agrémentée de tanins soyeux. **42 €**

17/20

LES VIGNES DE PARADIS
Savagnin 2014
Quelle énergie ! Relevé de traits de végétal mûr et de poivre vert, il tonifie les palais fatigués avec son profil acidulé et mûr, décidément hors du commun. Un vin follement revigorant. **14 €**

ROUSSETTE DE SAVOIE

17/20

DOMAINE DUPASQUIER
Marestel 2012
Belle matière patinée, nuancée et assagie dans ce blanc de haute expression, dont les saveurs d'amande et de nougat annoncent la complexité racinaire à venir au vieillissement. Un vin hors des modes, serein et identitaire. **14,5 €**

16,5/20

DOMAINE PARTAGÉ GILLES BERLIOZ
El Hem 2015
Quelle délicatesse de saveurs dans cette roussette ! Nuancé et sans apprêt, il nous enchante par son caractère digeste et franc, et son intégrité de saveurs préservée. **26 €**

VIN DE SAVOIE

17,5/20

DOMAINE DU CELLIER DES CRAY
Mondeuse Marie Clothilde 2015
On aime le volume charnu et dense de ce vin servi par un élevage très juste, dont la mâche et la profondeur de saveurs glorifient l'excellence du cépage : frais et mûr, très persistant et racé. **25 €**

17/20

LES FILS DE CHARLES TROSSET
Arbin Mondeuse Confidentiel 2009
Les notes lardées-fumées dominent dans ce vin extraverti, tendre et friand, dont la matière étoffée et svelte offre une superbe intensité et une grande franchise de saveurs.
18 €

17/20

DOMAINE GIACHINO
Persan 2015
Floral et pur, juteux et revigorant, précis et nerveux, il déborde de fruit frais et de petits tanins réglissés. Jamais le persan n'a été à ce niveau ! **18 €**

16/20

DOMAINE FABIEN TROSSET
Arbin Mondeuse Avalanche 2015
C'est une mondeuse juteuse et mûre, emplie d'une belle fraîcheur et d'une grande profondeur de saveurs. Ce vin plein et abouti gagnera à vieillir un ou deux ans au moins. **11,5 €**

17,5/20

DOMAINE BELLUARD
Gringet Le Feu 2014
Ce somptueux vin irradie d'une myriade d'arômes d'infusion et d'aromates. La bouche est fuselée, élancée mais ferme et profonde. Une finale explosive, cinglante et saline. **30 €**

16,5/20

DOMAINE LA COMBE DES GRAND'VIGNES
Chignin Argile/Schiste 2014
Une intensité de sève admirable, tout en profondeur et persistance, jusqu'à une finale brillante aux amers éclatants. Jacquère majuscule ! **11 €**

16,5/20

DOMAINE PASCAL ET ANNICK QUENARD
Chignin-Bergeron Sève 2015
Enrobé, moelleux, infusé de sucres résiduels digestes (7 g/l), ce vin de gastronomie prouve que la roussanne en légère surmaturation peut conserver sa tension et sa vigueur de sève. **21 €**

VIN DE FRANCE

16,5/20

DOMAINE PATRICK CHARLIN
Pressurage de Décembre 2012
Fraîcheur de fruit et intensité de saveurs caractérisent cette matière finement confite. **17 €**





VIET 361.com

Un Sud-Ouest aux vins identitaires

Les vignerons du Sud-Ouest mettent du cœur et un certain talent à valoriser la grande diversité de leurs cépages autochtones au sein d'appellations fières de leur identité. Cette dynamique se traduit par des vins originaux digestes et précis à mille lieux de l'image rustique que l'on pourrait en avoir.

Par Alexis Goujard

BERGERAC

16/20

CHÂTEAU JONC-BLANC
Class IK 2014
Un cabernet-sauvignon/merlot sombre, intense en saveurs florales. Celles-ci parfument une matière délicate et une finale aérienne. **10,5 €**

16/20

CHÂTEAU TOUR DES GENDRES
Anthologia 2014
Un sauvignon à la sensation plus calcaire que Moulin des Dames, avec une trame ciselée, une chair mûre et longue. **40 €**

CAHORS

17/20

DOMAINE COSSE MAISONNEUVE
La Marguerite 2014
Un cran au-dessus des vins de l'appellation-dans le velouté de bouche et l'intensité florale, ce rouge est doté d'une allonge vigoureuse et saline. **55 €**

16,5/20

CHÂTEAU DU CÈDRE
GC 2012
Issu d'une vinification en fût neuf de 500 litres suivie d'un élevage de 30 mois, il est à l'aube de sa vie : le boisé délicat pousse un jus harmonieux, intense et d'une grande fraîcheur. **74 €**

16,5/20

CHÂTEAU LAMARTINE
Particulière 2012
Plus dense que le 2014. De douces saveurs fraîches de menthe-chocolat, des tanins raffinés et une finale fraîche. Quel caractère ! **12,5 €**

16/20

MAS DEL PÉRIÉ
B763 2014
Cette sélection parcellaire de sol sidérolithique (roches ferrugineuses), élevée 22 mois en œuf béton, révèle un bouquet floral pur sur une bouche plutôt veloutée. La finale est ferme. **49 €**

GAILLAC

17,5/20

DOMAINE PLAGEOLES
Muscadelle 2015
Cette superbe muscadelle, très intense, est dotée d'une incroyable délicatesse et offre une allonge veloutée fraîche et longue. Ce 2015 est un liquoreux exemplaire. **16,60 €**

IGP COMTÉ TOLOSAN

16,5/20

CHÂTEAU DE CABIDOS
L'Or de Cabidos 2011
L'acidité volatile apporte beaucoup de relief à ce liquoreux (petit manseng élevé 24 mois en barrique) soyeux, dense et mené par une bouche dont les saveurs commencent à évoluer. **38 €**

IROULÉGUY

16,5/20

DOMAINE ARRETXEA
Pantxuri Ophites 2014
Jeune mais déjà bien doré, encore sur la retenue, son bouquet de plantes s'ouvrira lentement dans les prochaines années. Plus intense et complexe que le 2013, sa finale est mûre et ciselée. **26 €**

JURANÇON

18,5/20

CAMIN LARREDYA
Au Capcéu 2014
Finement fumé, avec sa touche exotique, ce magnifique petit manseng moelleux s'affiche plein d'énergie et complexe. Encore jeune et sur la réserve, Au Capcéu évoluera avec brio dans les 20 ans à venir. **24 €**

17,5/20

DOMAINE BRU-BACHÉ
L'Éminence 2010
Un petit manseng de haute concentration et de grande richesse aromatique évoquant la truffe, le poivre blanc, l'ananas… jusqu'à une finale interminable. Il se révélera à l'aération. Doté d'une grande énergie, il traversera le temps. **50 €**

Bon rapport prix/plaisir - Valeur sûre





Avec près de 4 000 ha, Gaillac livre des vins rouges et blancs issus d'une myriade de cépages. C'est l'un des plus anciens vignobles de France.

17,5/20 À suivre

DOMAINE GUIRARDEL

Marrote 2011

Incroyablement doré, ce pur petit manseng d'une sélection parcellaire de vingt ans, exposé plein sud, sur une coulée de galets, s'ouvre sur un nez d'une grande richesse aromatique, d'une rare intensité de saveurs, portées par des amers salivants en finale. **32,5 €**

17/20 À garder

CLOS BENGUÈRES

Le Chêne Couché 2014

Un magnifique bouquet riche avec des notes de truffes qui animent une bouche intense, fraîche, au sucre subtile et précis. À ouvrir maintenant ou à mettre en cave dix ans. **17,5 €**

17/20

CLOS LAPEYRE

La Balaguèra 2012

Magnifique intensité truffée de ce petit manseng vigoureux, aux sucres intégrés et à l'élevage soigné. Il faut l'oublier en cave. **35 €**

17/20

DOMAINE DE SOUCH

Cuvée de Marie Kattalin 2013

Il affiche un très beau nez de caramel au beurre salé et de menthol, dévoile une très belle matière pour un millésime difficile. Un moelleux dans un profil plus svelte que riche. Son énergie le fera évoluer à merveille. **35 €**

17/20 À garder

LES JARDINS DE BABYLONE

2012

Superbe intensité et brillance du petit manseng moelleux dont le sucre et l'acidité sont parfaitement intégrés. Il évoluera avec brio dans les quinze ans. **67 €**

MADIRAN

16/20 À boire

CHÂTEAU BOUSCASSÉ

2010

Un madiran d'une grande fraîcheur : l'élevage en filigrane laisse une bouche soutenue, svelte et sertie de tanins fins. **13,5 €**

16/20 À boire

DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT

Préphylloxérique 2010

Il va plus vers la concentration et l'intensité, sur une trame encore vigoureuse et sapide. En pleine jeunesse, il n'a pas dit son dernier mot. **58 €**

MONBAZILLAC

18/20 À garder

CHÂTEAU TIRECUL LA GRAVIÈRE

Madame 2012

Il est doté d'une grande richesse et de magnifiques arômes de fruits rôtis, subtilement mentholés et camphrés par un élevage en filigrane. Cette grande bouteille dépassera les quarante ans. **86 €**

17/20

DOMAINE L'ANCIENNE CURE

L'Extase 2011

Ce monbazillac présente un magnifique bouquet confit aux saveurs de fleurs d'oranger et de truffe. Sa richesse liquoreuse est magnifiquement intégrée. **38 €**

VIN DE FRANCE

17/20 À garder

MICHEL ISSALY

Le Grand Tertre 2015

Après deux ans d'absence, cette cuvée (90 % prunelard et 10 % braucol) revient avec une matière qui laisse place à l'expression d'un fruit dense, racé, gorgé de saveurs crayeuses et fraîches. Un très beau rouge d'artisan. **25 €**

16,5/20 À boire

DOMAINE HAUT-CAMPAGNAU

Ruminant des Vignes 2012

Paraissant oxydé au premier nez, ce blanc se révèle à l'air dans une bouche pleine, patinée par une belle oxydation ménagée sur une bouche poussée vers une finale crayeuse. **28 €**

À garder - À boire - À suivre

Alsace

Barmès-Buecher (dom.), tél. : 03 89 80 62 92
Bott-Geyl (dom.), tél. : 03 89 47 90 04
Boxler (dom. Albert), tél. : 03 89 27 11 32
Beyer (dom. Émile), tél. : 03 89 41 40 45
Clos Saint-Landelin-Véronique et Thomas Muré (dom. du), tél. : 03 89 78 58 00
Deiss (dom. Marcel), tél. : 03 89 73 63 37
Hugel (Famille), tél. : 03 89 47 92 15
Kientzler (dom. André), tél. : 03 89 73 67 10
Mann (dom. Albert), tél. : 03 89 80 62 00
Ostertag (dom.), tél. : 03 88 85 51 34
Schaetzel by Kirrenbourg (Martin), tél. : 03 89 47 11 39
Schlumberger (dom.), tél. : 03 89 74 27 00
Schoffit (dom.), tél. : 03 89 24 41 14
Sipp (Louis), tél. : 03 89 73 60 01
Weinbach (dom.), tél. : 03 89 47 13 21
Zind Humbrecht (dom.), tél. : 03 89 27 02 05

Beaujolais

Bachelards (ch. des), tél. : 09 81 49 47 00
Bouland (dom. Daniel), bouland.daniel@free.fr
Burgaud (dom. Jean-Marc), tél. : 04 74 69 16 10
Chemarin (dom. Nicolas), tél. : 04 74 69 02 19
Chignard (dom.), tél. : 04 74 04 11 87
Descombes (Georges), tél. : 04 74 69 16 67
Desvignes (dom. Louis Claude), tél. : 04 74 04 23 35
Foillard (dom. Jean), tél. : 04 74 04 24 97
Godard (dom. Mee), tél. : 06 66 47 00 64
Jacques (ch. des), tél. : 03 85 35 51 64
Janin et Fils (dom. Paul), tél. : 03 85 35 52 80
Labruyère (dom.), tél. : 03 85 20 38 18
Liger-Belair (dom. Th.), tél. : 03 80 61 51 16
Marrans (dom. des), tél. : 04 74 04 14 00
Martray (dom. Laurent), tél. : 06 14 42 04 74
Moulin-à-Vent (ch. du), tél. : 03 85 35 50 68
Terres Dorées (dom. des), tél. : 04 78 47 93 45
Thillardon (dom.), paul-henri.t@hotmail.fr
Thivin (dom.), tél. : 04 74 03 47 53
Vissoux (dom. du), tél. : 04 74 71 79 42

Bordeaux

Médoc

Batailley (ch.), tél. : 05 56 00 00 70
Boyd-Cantenac (ch.), tél. : 05 57 88 90 82
Brane-Cantenac (ch.), tél. : 05 57 88 83 33
Ducru-Baucaillou (ch.), tél. : 05 56 73 16 73
Gruaud Larose (ch.), tél. : 05 56 73 15 20
Léoville Barton (ch.), tél. : 05 56 59 06 05
Léoville Las Cases (ch.), tél. : 05 56 73 25 26
Lynch-Bages (ch.), tél. : 05 56 73 24 00
Malescot Saint-Exupéry (ch.), tél. : 05 57 88 97 20
Montrose (ch.), tél. : 05 56 59 30 12
Palmer (ch.), tél. : 05 57 88 72 72
Pichon-Longueville Baron (ch.), tél. : 05 56 73 17 17
Pichon Longueville Comtesse de Lalande (ch.), tél. : 05 56 59 19 40
Pontet-Canet (ch.), tél. : 05 56 59 04 04
Rauzan-Ségla (ch.), tél. : 05 57 88 82 10

Libournais

Beau-Séjour-Bécot (ch.), tél. : 05 57 74 46 87
Belair-Monange (ch.), tél. : 05 57 51 78 96
Canon (ch.), tél. : 05 57 55 23 45
Clos Fourtet, tél. : 05 57 24 70 90
Domaine de l'Église (ch. du), tél. : 05 56 00 00 70
Église-Clinet (ch. l'), tél. : 05 57 25 96 59
Évangile (ch. l'), tél. : 05 57 55 45 55
Figeac (ch.), tél. : 05 57 24 72 26
Gaffelière (ch. la), tél. : 05 57 24 72 15
Gazin (ch), tél. : 05 57 51 07 05
Mondotte (la), tél. : 05 57 24 71 33
Rochebelle (ch.), tél. : 05 57 51 30 71
Tertre Roteboeuf (ch.), tél. : 05 57 24 75 46
Trotanoy (ch.), tél. : 05 57 51 78 96
Trotte Vieille (ch.), tél. : 05 56 00 00 70

Pessac Léognan/Graves

Carmes Haut-Brion (ch. les), tél. : 05 56 93 23 40
Chevalier (dom. de), tél. : 05 56 64 16 16
Clos Floridène, tél. : 05 56 62 96 51
Fieuzal (ch. de), tél. : 05 56 64 77 86
Malartic-Lagravière (ch.), tél. : 05 56 64 75 08
Smith Haut-Lafitte (ch.), tél. : 05 57 83 11 22

Sauternes/Barsac

Caillou (ch.), tél. : 05 56 27 16 38
Climens (ch.), tél. : 05 56 27 15 33
Coutet (ch.), tél. : 05 56 27 15 46
Doisy Daëne (ch.), tél. : 05 56 27 33 65
Fargues (ch. de), tél. : 05 57 98 04 20
Malle (ch. de), tél. : 05 56 62 36 86
Rayne Vigneau (ch. de), tél. : 05 56 76 61 63

Bordeaux/Côtes de Bordeaux

Ad Vitam Æternam, tél. : 05 57 74 66 36
Bel-Air La Royère (ch.), tél. : 05 57 42 91 34
Clos Puy Arnaud, tél. : 05 57 47 90 33
Fleur Haut-Gaussens (ch.), tél. : 05 57 84 48 01
Jonqueyres (ch. les), tél. : 05 57 42 34 88
Mirambeau Papin (ch.), tél. :05 56 77 03 64
Reignac (ch. de), tél. : 05 56 20 41 05

Bourgogne

Chablis

Bessin (dom. Jean-Claude), tél. : 03 86 42 46 77
Billaud-Simon (dom.), tél. : 03 86 42 10 33
Dauvissat (dom. Vincent), tél. : 03 86 42 11 58
Droin (dom. Jean-Paul et Benoît), tél. : 03 86 42 16 78
Fèvre (dom. William), tél. : 03 86 98 98 98
Laroche (dom.), tél. : 03 86 42 89 00
Long-Depaquit (dom.), tél. : 03 86 42 11 13
Moreau-Naudet (dom.), tél. : 03 86 42 14 83
Moreau Père et Fils (dom. Christian), tél. : 03 86 42 86 34
Raveneau (dom.), tél. : 03 86 42 17 46

Côte de Nuits

Arlaud (dom.), tél. : 03 80 34 32 65
Arlot (dom. de), tél. : 03 80 61 01 92
Bart (dom.), tél. : 03 80 51 49 76
Boisset (Maison J.-C.), tél. : 03 80 62 61 61
Bouvier (dom. René), tél. : 03 80 52 21 37
Damoy (dom. Pierre), tél. : 03 80 34 30 47
Decelle-Villa (maison), tél. : 03 80 53 74 35
Duband-François Feuillet (dom. David), tél. : 03 80 61 41 16
Dupont-Tisserandot (dom.), tél. : 03 80 34 10 50
Groffier Père et Fils (dom. Robert), tél. : 03 80 34 31 53
Guyot (dom. Olivier), tél. : 03 80 52 39 71
Lambrays (dom. des), tél. : 03 80 51 84 33
Laurent Père et Fils (dom.), tél. : 03 80 61 49 94
Lignier-Michelot (dom.), tél. : 06 07 31 24 07
Magnien (Maison Frédéric), tél. : 03 80 58 54 20
Mortet (dom. Denis), tél. : 03 80 34 10 05
Mugnier (dom. Jacques-Frédéric), tél. : 03 80 62 85 39
Perrot-Minot (dom. Christophe), tél. : 03 80 34 32 51
Remoriquet (dom. Henri et Gilles), tél. : 03 80 61 08 17
Trapet Père et Fils (dom. Jean), tél. : 03 80 34 30 40

Côte de Beaune

Bachelet et Fils (dom. Jean-Claude), tél. : 03 80 21 31 01
Bouchard Père et Fils (maison), tél. : 03 80 24 80 24
Bonneau du Martray (dom.), tél. : 03 80 21 50 64
Bouzereau et Fils (dom. Michel), tél. : 03 80 21 20 74
Buisson-Charles (dom.), tél. : 03 80 21 22 32
Carillon (dom. François), tél. : 03 80 21 00 80
Chandon de Briailles (dom.), tél. : 03 80 21 52 31
Chanson Père et Fils (maison), tél. : 03 80 25 97 97
Colin (dom. Bruno), tél. : 03 80 24 75 61
Comte Senard (dom.), tél. : 03 80 26 40 73
Croix (dom. des), tél. : 09 65 23 46 88
Follin-Arbelet (dom.), tél. : 03 80 26 46 73
Guyon (dom. Antonin), tél. : 03 80 67 13 24
Jobard (Antoine), tél. : 03 80 21 21 26
Latour (maison Louis), tél. : 03 80 24 81 00
Leflaive (dom.), tél. : 03 80 21 30 13
Leflaive Frères (maison Olivier), tél. : 03 80 21 37 65
Montille (dom. de), tél. : 03 80 21 39 14
Rapet Père et Fils (dom.), tél. : 03 80 21 59 94
Roulot (dom.), tél. : 03 80 21 21 65

Champagne

Agrapart, tél. : 03 26 57 51 38
Bedel et Fils (Françoise), tél. : 03 23 82 15 80
Bérêche et Fils, tél. : 03 26 61 13 28
Billecart-Salmon, tél. : 03 26 52 60 22
Bollinger, tél. : 03 26 53 33 66
De Sousa, tél. : 03 26 57 53 29
Deutz, tél. : 03 26 56 94 00
Doquet (Pascal), tél. : 03 26 52 16 50
Égly-Ouriet, tél. : 03 26 57 00 70
Gosset, tél. : 03 26 56 99 56
Krug, tél. : 03 26 84 44 20
Jacquesson, tél. : 03 26 55 68 11
Lahaye (Benoît), tél. : 03 26 57 03 05
Larmandier-Bernier, tél. : 03 26 52 13 24
Laval (Georges), tél. : 03 26 51 73 66
Ledru (Marie-Noëlle), tél. : 03 26 57 09 26
Marguet, tél. : 03 26 53 78 61
Mignon (Christophe), tél. : 03 26 58 34 24
Perrier (Joseph), tél. : 03 26 68 29 51
Perrier-Jouët, tél. : 03 26 53 38 00
Péters (Pierre), tél. : 03 26 57 50 32
Philipponnat, tél. : 03 26 56 93 00
Pol Roger, tél. : 03 26 59 58 00
Roederer (Louis), tél. : 03 26 40 42 11
Ruinart, tél. : 03 26 77 51 51
Selosse (Jacques), tél. : 03 26 57 53 56
Tarlant, tél. : 03 26 58 30 60

Corse

Abbatucci (dom. Comte.), contact@domaine-abbatucci.com
Arena (dom. Antoine-Marie.), antoinemarie.arena@gmail.com
Arena (dom. Jean-Baptiste.), jeanbaptiste.arena@orange.fr
Cantina di Torra – Nicolas Mariotti Bindi, nicolasmariottibindi@icloud.com
Clos Canareccia, tél. : 06 09 97 03 17
Clos Canarelli , tél. : 04 95 71 07 55
Clos Nicrosi, tél. : 04 95 35 41 17
Clos Signadore, tél. : 06 15 18 29 81
Clos Venturi, tél. : 04 95 47 61 35
E Croce (dom. d'), info@yves-leccia.com
U Stiliccionu (dom.), tél. : 04 95 22 41 19
Vaccelli (dom. de), tél. : 04 95 24 32 31

Jura

Aviet et fils – caveau de Bacchus (dom. Lucien), tél. : 03 84 66 11 02
Berthet-Bondet (dom.), tél. : 03 84 44 60 48
Ganevat (dom.), tél. : 03 84 25 02 69
Labet (dom.), tél. : 03 84 25 11 13
Macle (dom. Jean), tél. : 03 84 85 21 85
Montbourgeau (dom. de), tél. : 03 84 47 32 96
Pignier (dom.), tél. : 03 84 24 24 30
Puffeney (dom. Jacques), tél. : 03 84 66 10 89
Rijckaert (dom.), tél. : 03 85 35 15 09
Tissot (dom. André et Mireille), tél. : 03 84 66 08 27
Tournelle (dom. de la), tél. : 03 84 66 25 76
Rolet Père et Fils (dom.), tél. : 03 84 66 00 05

Languedoc

Aupilhac (dom. d'), tél. : 04 67 96 61 19
Aurelles (dom. les), tél. : 04 67 25 08 34
Baronne (ch. la), tél. : 04 68 43 90 07
Barral (dom. Léon), tél. : 04 67 90 29 13
Borie la Vitarèle (dom.), tél. : 04 67 89 50 43
Canet-Valette (dom.), tél. : 04 67 89 51 83
Chabanon (dom. Alain), tél. : 04 67 57 84 64
Clos Centeilles, tél. : 04 68 91 52 18
Clos Maïa, tél. : 06 12 83 42 89
Clos Marie, tél. : 04 67 59 06 96
Clos Perdus (les), tél. : 06 88 45 02 77
Conte des Floris (dom. le), tél. : 06 16 33 35 73
Dernacueillette (dom. de), tél. : 06 70 79 38 46
Ermitage du Pic Saint-Loup, tél. : 04 67 54 24 68
Garance (dom. de la), tél. : 04 67 09 30 74
Henry (dom.), tél. : 04 67 45 57 74
Ledogar (dom.), xavier.ledogar@orange.fr
Magnon (dom. Maxime), tél. : 04 68 45 84 71
Mas Champart, tél. : 04 67 38 20 09
Mas d'Alezon – domaine de Clovallon, tél. : 04 67 95 19 72
Mas d'Espanet, tél. : 04 66 81 10 27
Mas de Daumas Gassac, tél. : 04 67 57 71 28
Mas des Brousses, tél. : 04 67 57 33 75
Mas des Chimères, tél. : 04 67 96 22 70
Mas Haut-Buis, tél. : 06 13 16 35 47
Mas Jullien, tél. : 04 67 96 60 04
Mille Vignes (dom. les), tél. : 04 68 48 57 14
Montcalmès (dom. de), tél. : 04 67 57 74 16
Navarre (dom.), tél. : 04 67 89 53 58
Pas de l'Escalette (dom. du),

tél. : 04 67 96 13 42
Pech-Redon (ch.), tél. : 04 68 90 41 22
Peyre-Rose (dom.), tél. : 04 67 98 75 50
Peyrus (dom. Christophe), tél. : 04 67 91 20 12
Réserve d'O (dom. de la), tél. : 06 76 04 03 88
Roc d'Anglade, tél. : 04 66 81 45 83
Sainte Croix (dom.), tél. : 06 85 67 63 88
Terrasse d'Élise (dom. la), tél. : 06 22 91 81 39
Traversée (la), tél. : 04 67 88 11 07
Voulte-Gasparets (ch. la), tél. : 06 87 32 35 02
Vaïsse (dom.), tél. : 04 67 57 28 86
Zélige-Caravent, tél. : 06 87 32 35 02

Vallée de la Loire

Pays nantais

Clos Saint-André (dom.), tél. : 02 51 97 20 10
Haute Févrie (dom.), tél. : 02 40 36 94 08
Pépière (dom. de la), tél. : 09 62 33 15 03
Saint-Nicolas (dom.), tél. : 02 51 33 13 04
Vincent Caillé, tél. : 02 40 54 62 06

Anjou-Saumur

Baudouin (dom. Patrick), tél. : 02 41 74 95 03
Bernaudeau (dom. Stéphane), tél. : 09 62 13 51 28
Clos de l'Ecotard (dom.), tél. : 02 41 38 20 32
Clos de L'Élu (dom. du), tél. : 02 41 78 39 97
Clos Rougeard, tél. : 02 41 52 92 65
Collier (dom. du), tél. : 02 41 52 69 22
Coulée de Serrant, tél. : 02 41 72 22 32
Grandes Vignes (dom. les), tél. : 02 41 54 05 06
Guiberteau (dom.), tél. : 02 41 38 78 94
Laureau (dom. Damien), tél. : 09 64 37 02 57
Leroy (dom. Richard), tél. : 02 41 78 51 84
Morgat (dom. Éric), tél. : 02 41 72 22 51
Pierre Bise (ch.), tél. : 02 41 78 31 44
Roches Neuves (dom. des), tél. : 02 41 52 94 02
Villeneuve (ch. de), tél. : 02 41 51 14 04

Touraine

Alliet (dom. Philippe), tél. : 02 47 93 17 62
Bellivière (dom. de), tél. : 02 43 44 59 97
Baudry (dom. Bernard), tél. : 02 47 93 15 79
Bel Air (dom. du), tél. : 02 47 97 41 06
Chevalerie (dom. de la), tél. : 02 47 97 46 32
Chidaine (dom. François), tél. : 02 47 45 19 14
Clos Naudin (dom. du), tél. : 02 47 52 71 46
Coulaine (ch. de), tél. : 02 47 98 44 51
Huet (dom.), tél. : 02 47 52 78 87
Joguet (dom. Charles), tél. : 02 47 58 55 53

Centre

Bain (dom. Alexandre), tél. : 06 77 11 13 05
Boulay (dom. Gérard), tél. : 02 48 54 36 37
Crochet (dom. François), tél. : 02 48 54 21 77
Dagueneau (dom. Didier), tél. : 03 86 39 15 62
Pabiot (dom. Jonathan Didier), tél. : 03 86 39 01 32
Mellot (dom. Alphonse), tél. : 02 48 54 07 41
Pellé (dom.), tél. : 02 48 64 42 48
Pinard (dom. Vincent), tél. : 02 48 54 33 89
Redde et Fils (dom. Michel), tél. : 03 86 39 14 72
Vacheron (dom.), tél. : 02 48 54 09 93

Provence

Hauvette (dom.), tél. : 06 08 96 64 81
Milan (dom.), tél. : 04 90 92 12 52
Pibarnon (ch. de), tél. : 04 94 90 12 73
Pradeaux (ch.), tél. : 04 94 32 10 21
Ray-Jane (dom.), tél. : 04 94 98 64 08
Revelette (ch.), tél. : 04 42 63 75 43
Simone (ch.), tél. : 04 42 66 92 58
Tempier (dom.), tél. : 04 94 98 70 21
Terrebrune (dom. de), tél. : 04 94 74 01 30
Terres promises (dom. les), tél. : 06 81 93 64 11
Tour du Bon (dom. de la), tél. : 04 98 03 66 22
Trévallon (dom. de), tél. : 04 90 49 06 00
Villa Beaulieu, tél. : 04 42 50 20 19

Vallée du Rhône

Rhône nord

Balthazar (dom. Franck), tél. : 06 20 05 41 79
Chambeyron (dom.), tél. : 04 74 56 15 05
Chave (dom. Jean-Louis), tél. : 04 75 08 24 63
Combier (dom.), tél. : 04 75 84 61 56
Cuilleron (cave Yves), tél. : 04 74 87 02 37
Curtat (Christophe), tél. : 06 25 67 39 40
Delas Frères (maison), tél. : 04 75 08 60 30
Garon (dom.), tél. : 04 74 56 14 11
Gonon (dom.), tél. : 04 75 08 45 27
Jaboulet Aîné (Paul), tél. : 04 75 09 26 20
Jamet (dom.), tél. : 04 74 56 12 57
Levet (dom.), tél. : 04 74 56 15 39
Ogier (Stéphane), tél. : 04 74 56 10 75
Perret (dom. André), tél. : 04 74 87 24 74
Sorrel (dom. Marc), tél. : 04 75 07 10 07
Tunnel (dom. du), tél. : 04 75 80 04 66
Vernay (dom. Georges), tél. : 04 74 56 81 81
Villa (dom. Pierre-Jean), tél. : 04 74 54 41 10
Villard (dom. François), tél. : 04 74 56 83 60
Voge (dom. Alain), tél. : 04 75 40 32 04

Rhône sud

Bernardins (dom. des), tél. : 04 90 62 94 13
Bois de Boursan (dom.), tél. : 04 90 83 73 60
Brunel (vignobles André), tél. : 04 90 83 72 62
Charbonnière (dom. de la), tél. : 04 90 83 74 59
Clos des Papes, tél. : 04 90 83 70 13
Clos du Montolivet, tél. : 04 90 83 72 46
David (dom. Jean), tél. : 04 90 46 95 02
Feraud (dom. Eddie), yannick.feraud@gmail.com
Gradassi (dom. Jérôme), tél. : 04 90 83 79 56
Janasse (dom. de la), tél. : 04 90 70 86 29
Marcoux (dom. de), tél. : 04 90 34 67 43
Or de Line (dom. l'), tél. : 04 90 83 74 03
Oratoire Saint-Martin (dom. de l'), tél. : 04 90 30 82 07
Pegaü (dom. du), tél. : 04 90 83 72 70
Rayas (ch.), tél. : 04 90 83 73 09
Sabon (dom. Roger), tél. : 04 90 83 71 72
Saint-Préfert (dom.), tél. : 04 90 83 75 03
Tardieu-Laurent (maison), tél. : 04 90 68 80 25
Vieux Donjon (dom. du), tél. : 04 90 83 70 03
Vieux Télégraphe, tél. : 04 90 33 00 31

Roussillon

Clos du Rouge Gorge, tél. : 04 68 29 16 37
Danjou-Banessy (dom.), tél. : 04 68 64 18 04
Duchêne (dom. Bruno), tél. : 06 09 74 28 39
Gardiés (dom.), tél. : 04 68 64 61 16
Gauby (dom.), tél. : 04 68 64 35 19
Horizon (dom. de l'), tél. : 06 23 85 24 59
Mas Amiel, tél. : 04 68 29 01 02
Matassa (dom.), tél. : 04 68 64 10 13
Padié (dom.), tél. : 06 99 53 07 66
Pithon (dom. Olivier), tél. : 09 88 66 94 78
Pouderoux (dom.), tél. : 04 68 57 22 02
Rancy (dom. de), tél. : 04 68 29 03 47
Rectorie (dom. de la), tél. : 04 68 88 13 45
Riberach, tél. : 04 68 50 56 56
Roc des Anges (dom. le), tél. : 04 68 29 16 62
Soula (le), tél. : 04 68 35 69 31
Soulanes (dom. des), tél. : 04 68 29 12 84
Terres de Fagayra (dom. les), tél. : 04 68 29 16 62
Vaquer (dom.), tél. : 04 68 38 89 53
Vial Magnères (dom.), tél. : 04 68 88 31 04

Savoie

Ardoisières (dom. des), tél. : 06 76 94 58 78
Belluard (dom.), tél. : 04 50 97 05 63
Berlioz (dom. partagé Gilles), domainepartage@gillesberlioz.fr
Cellier des Cray (dom. du), tél. : 04 79 28 00 53
Charlin (dom. Patrick), charlin.patrick@gmail.com
Combe des Grand'Vignes (dom. la), tél. : 04 79 28 11 75
Dupasquier (dom.), tél. : 04 79 44 02 23
Giachino (dom.), tél. : 04 76 92 37 94
Quenard (dom. Pascal et Annick), tél. : 04 79 28 09 01
Trosset (dom. Fabien), tél. : 04 57 36 45 03
Trosset (les fils de Charles), tél. : 04 79 84 30 99
Vignes de Paradis (les), tél. : 04 50 94 31 03

Sud-Ouest

Ancienne Cure (dom. l'), tél. : 05 53 58 27 90
Arretxea (dom.), tél. : 05 59 37 33 67
Bouscassé (ch.), tél. : 05 62 69 74 67
Bru-Baché (dom.), tél. : 05 59 21 36 34
Cabidos (ch. de), tél. : 05 59 04 43 41
Camin Larredya (dom.), tél. : 05 59 21 74 42
Cèdre (ch. du), tél. : 05 65 36 53 87
Clos Benguères, tél. : 06 21 18 57 12
Clos Lapeyre, tél. : 05 59 21 50 80
Cosse-Maisonneuve (dom.), tél. : 06 78 79 57 10
Guirardel (dom.), tél. : 05 59 21 31 48
Haut-Campagnau (dom.), tél. : 05 62 29 11 56
Issaly (Michel), tél. : 05 63 57 06 64
Jardins de Babylone (les), tél. : 05 59 04 28 15
Jonc-Blanc (ch.), tél. : 05 53 74 18 97
Labranche-Laffont (dom.), tél. : 05 62 69 74 90
Lamartine (ch.), tél. : 05 65 36 54 14
Mas del Périé, tél. : 05 65 30 18 07
Plageoles (dom.), tél. : 05 63 33 90 40
Souch (dom. de), tél. : 05 59 06 27 22
Tirecul La Gravière (ch.), tél. : 05 47 77 07 60
Tour des Gendres (ch.), tél. : 05 53 57 12 43

La notation des vins

20 : les vins de rêve
Ils sont l'excellence. Des vins que l'on rencontre rarement, qui offrent une interprétation inégalée de leur terroir. Ils sont des repères pour les dégustateurs par leur complexité et leur élégance. Ces bouteilles se distinguent enfin par leur capacité à traverser le temps.

De 19,5 à 17,5 : les vins exceptionnels
Dotés d'une forte personnalité, ils se détachent par leur élégance, leur complexité et leur puissance. Un certain nombre de ces vins émergent chaque année dans le vignoble, souvent dans les grands millésimes.

De 17 à 15,5 : les grands vins
Le grand vin est le vin des grandes occasions. Sa personnalité repose sur une adéquation parfaite entre son terroir, son encépagement, sa technique de vinification, son millésime et l'homme qui l'a engendré. Une valeur sûre.

De 15 à 13,5 : les bons vins
Des vins issus d'une vinification bien maîtrisée alliée à un joli terroir, un encépagement fin, le plus souvent dans un millésime de qualité. Des vins de plaisir.

De 13 à 11,5 : les vins corrects
Un vin correct est techniquement réussi, sans défaut, avec une concentration moyenne et de l'équilibre. Il procure un minimum de plaisir à la dégustation.

11 et moins : les vins médiocres

Trois défauts rendent un vin médiocre : le manque de concentration, le manque de maturité ou le manque d'équilibre.

Albéric Bichot

« La Bourgogne se porte bien, mais ce n'est qu'une façade ! »

Après avoir exploré les pôles dans sa jeunesse, il a pris la direction de la maison de négoce familiale Albert Bichot, qu'il a convertie en bio. Il dresse un portrait vivant de la Bourgogne.

Propos recueillis par Jérôme Baudouin

La Revue du vin de France : Quel vin avez-vous choisi pour accompagner cet entretien ?

Albéric Bichot : J'aurais pu choisir notre plus belle cuvée, un grand cru, un chambertin ou un richebourg de la maison, mais j'ai préféré le premier cru Les Malconsorts 2013. C'est un vosne-romanée, issu de notre domaine du Clos Frantin, et je le trouve plus intéressant. C'est l'un des plus beaux exemples de magnifique climat. Il jouxte La Tâche, située sur la même pente. Les Malconsorts est un vin épicé, avec beaucoup de relief, une bonne fraîcheur. Je ne dirais pas que c'est un vin de soif, mais c'est un vin d'une grande buvabilité.

La RVF : Pourquoi spécifiquement le millésime 2013 ?

A. B. : Cela n'a pas été un millésime facile. La maturité a tardé à venir, nous avons beaucoup attendu avant de récolter. 2013 a montré que l'on doit s'adapter à tous les niveaux, tant humain que matériel. Ce millésime symbolise notre audace.

La RVF : Vous avez pris la direction de la maison Bichot en 1996. Comment la Bourgogne a-t-elle changé en vingt ans ?

A. B. : La Bourgogne a beaucoup évolué, notamment avec l'arrivée des nouvelles générations, l'apparition d'Internet, le marché mondial. Les consommateurs ont changé aussi. Cette transformation s'est faite avec les hommes. Cette évolution est d'autant plus grande que l'on est désormais sorti des très productivistes années 70 et 80, que j'appelle les années chimiques et toxiques. Vingt ans après, on se rend compte des dégâts que cela a produit.

La Bourgogne d'aujourd'hui va apparemment très bien : elle bénéficie d'une très belle image et les vins n'ont jamais été si bons. Cela, c'est en façade. Car la réalité est beaucoup plus contrastée. Les grands crus et les premiers crus représentent 12 % du vignoble, à côté, il y a tout le reste : les appellations régionales, les villages... Nous n'avons pas encore réussi à produire, en appellation régionale, l'exemple mondial du pinot noir ou du chardonnay. Il reste encore des sauts qualitatifs à réaliser, surtout lorsqu'un particulier doit payer sa bouteille de bourgogne 13 ou 14 euros chez un caviste. Il y a un devoir collectif : continuer à faire progresser la qualité de nos vins.

La RVF : Les prix flambent. Les vins vont-ils devenir inaccessibles, même en ce qui concerne les appellations génériques ?

A. B. : L'inflation des prix est surtout spectaculaire dans les grands crus et les premiers crus. Pour ma part, je me régale à la maison avec un hautes-côtes-de-nuits. Aujourd'hui il est difficile de trouver un bourgogne à moins de 8 ou 9 euros.

La RVF : Avec la série de millésimes à petits rendements ces dernières années, la Bourgogne vit-elle aujourd'hui sur ses réserves ?

A. B. : C'est ce que l'on se disait déjà il y a deux ans, donc c'est encore pire aujourd'hui. Je ne le souhaite pas, mais il va y avoir beaucoup de casse, notamment chez les vignerons en fermage. Si un vigneron paie l'équivalent de 20 hl/ha



FICHE D'IDENTITÉ

Nom : Bichot
Prénom : Albéric
Né le : 29 décembre 1964
Profession : directeur de la maison Albert Bichot depuis 1996. Celle-ci est présente dans 97 appellations, dont 23 grands crus et 37 premiers crus, depuis Chablis et jusqu'au Beaujolais.
Signes particuliers : Après son service militaire dans la marine, il a participé à des expéditions polaires, notamment au Groenland et en Terre Adélie, territoire qui a inspiré le nom de sa fille aînée et du domaine Adélie, à Mercurey.
Ses plus grands vins dégustés : magnum de vosne-romanée 1er cru Les Malconsorts 1990 du domaine du Clos Frantin, châteauneuf-du-pape Réserve des Célestins 1988 d'Henri Bonneau, meursault 1er cru Perrières 2008 de Michel Bouzereau et fils, Petrus 1990 (Pomerol).

Avant la vendange 2016, Albéric Bichot pose dans la cuverie de réception du domaine du Clos Frantin, au cœur de Nuits-Saint-Georges.

J. Baudoin


F. Deronzier

Avec son vignoble en terrasses dominant Nuits-Saint-Georges, le château Gris, joyau de 3,5 hectares, appartient à la maison Albert Bichot depuis 1978.

au propriétaire de la vigne et que cette année, il ne produit que 15 hl/ha, il ne peut pas s'en sortir, surtout après une série de millésimes aux rendements faibles comme 2010, 2012 et 2013. La situation devient très problématique. C'est la raison pour laquelle, collectivement, nous parlons à la communauté bancaire, aux instances politiques, pour que ces derniers nous aident. Car le vignoble peut perdre beaucoup, jusqu'à son âme. D'autant qu'il y a un effet ciseaux : chaque année, la demande augmente et la production baisse, ce qui engendre une forte hausse des prix. C'est un peu le cauchemar.

La RVF : Face à cette situation économique, comment se porte la maison Albert Bichot ?

A. B. : Nous sommes dans une situation atypique puisque nous ne sommes plus le négociant que nous étions il y a trente ou quarante ans. Aujourd'hui, nous sommes à la fois viniculteur et viticulteur. Nous disposons de 105 hectares de vignes avec nos propres domaines (NDLR : domaine du Pavillon à Pommard, château Gris et domaine du Clos Frantin à Nuits-Saint-Geroges, domaine Long-Depaquit à Chablis, domaine Adélie à Mercurey et depuis 2014, le domaine de Rochegrès à Moulin-à-Vent, en Beaujolais). À ces vignes en propre, il faut ajouter les achats de raisin, ce qui représente un total d'environ 450 ha. Albert Bichot est une maison de taille moyenne. Mais ma mission première est que cette maison reste familiale, je souhaite la transmettre à la génération suivante. Pour limiter le nombre d'actionnaires familiaux, mon père et mon oncle n'ont eu de cesse de racheter les parts des petits-cousins. Car plus nous sommes nombreux, plus important est le risque de dispersion de l'actionnariat.

La RVF : Qu'est-ce-qui vous distingue le plus de vos voisins ? Est-ce la gestion de vos différents domaines ?

A. B. : Oui, car chacun de nos domaines est indépendant. Nous avons cinq modes de vinification et cinq équipes différentes. Nous pensons que un plus un égal trois. C'est une richesse humaine, de connaissance et de travail incomparable. Nous avons un directeur technique qui supervise les équipes, mais nous n'avons pas de gourou qui va prodiguer un style uniforme aux vins des différents domaines. Par ailleurs, nos équipes vinifient l'intégralité des raisins que nous achetons : cette pratique a permis de gros progrès en terme de qualité. Nous traitons nos vins issus du négoce comme nos propres vins. Par exemple, nous vinifions les raisins qu'un copain vigneron de Gevrey-Chambertin nous vend et qui proviennent de la parcelle Les Évocelles. Parallèlement nous possédons, dans notre domaine du Clos Frantin, une parcelle de gevrey-chambertin Les Murots. Les vignes des Murots sont moins bien situées que celles des Évocelles. Comme nous mettons le même soin à produire ces deux vins, je revendique chaque année que la cuvée de négoce Les Evocelles est meilleure que Les Murots, notre cuvée maison. Il faut être logique jusqu'au bout dans la mise en avant des terroirs.

La RVF : La maison Albert Bichot a aujourd'hui converti presque tout son vignoble en bio.

A. B. : Tout le vignoble n'est pas encore certifié en bio. Les domaines de Pommard et de Nuits-Saint-Georges le sont. À Chablis, quelques parcelles de notre domaine Long-Depaquit, qui couvre 65 ha, ne sont pas encore en bio. C'est pour cette raison qu'il n'est pas certifié. Le passage en bio représente un long travail. Enfin, en Beaujolais nous avons racheté le domaine de Rochegrès en 2014 : nous sommes encore dans une période d'observation du vignoble.

« IL FAUT ÊTRE LOGIQUE JUSQU'AU BOUT DANS LA MISE EN AVANT DES TERROIRS. »

La RVF : Cela a-t-il été difficile de passer en bio ?

A. B. : Ce n'était pas un choc culturel, car dès 1999-2000, le vignoble était en lutte raisonnée. Et en 2004 près de la moitié de notre vignoble en Côte-d'Or était cultivée en bio. Mais à force de dire aux journalistes ou aux clients que l'on était en bio, on me demandait si j'étais certifié. Il devenait difficile de prouver que l'on était effectivement en bio. Aussi avons-nous avons enclenché la démarche pour certifier tout le vignoble.

La RVF : Depuis le classement à l'Unesco les vignerons bourguignons ont-ils tous pris conscience de la valeur de leur patrimoine historique ?

A. B. : Sur la prise de conscience, tout le monde est d'accord.

EN VENTE DÈS MAINTENANT

Le coffret dégustation du vin

L'INDISPENSABLE POUR CONNAÎTRE, CHOISIR ET DÉGUSTER LE VIN



34€90

DESTINÉ AUX AMATEURS ÉCLAIRÉS, CE COFFRET CONTIENT :

- **Le guide des meilleurs vins de France 2016** recensant l'élite du vignoble français et proposant un classement de 1 à 3 étoiles des vignerons les plus illustres comme les valeurs montantes.
- **Le tire-bouchon Pullparrot,** 1er prix au concours du tire-bouchon à Gevrey-Chambertin.
- **Le Bouchon à champagne Twist** Bouchon en PVC & silicone pour vins effervescents.



*en France

JE COMMANDE MON COFFRET

À retourner sous enveloppe à la Revue du Vin de France, Service Abonnement - 26 bis rue des Pommiers CS 30075 - 93501 Pantin

Ou téléphoner au : 01 84 888 222 (prix d'un appel local)

OUI, je profite de votre offre d'abonnement et je commande

	QTÉ	P.U
Le Coffret dégustation du vin 2017		34,90 €
FRAIS DE PORT UNITAIRE FRANCE		OFFERTS
Frais de port unitaire Europe		4 €
Frais de port unitaire Hors Europe		7 €
TOTAL DE MA COMMANDE		

Je règle par : ❐ Chèque à l'ordre de La Revue du vin de France

❐ Carte bancaire Visa/Mastercard

n° ___________________

Expire fin : ________ Clé : ______ 3 derniers chiffres au dos de votre carte

Mes coordonnées

❐ Mme ❐ M. Prénom, nom :

Société :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Pays : Tél. :

Je lis La RVF à titre : ❐ professionnel ❐ personnel

❐ Je demande une facture

Date et signature obligatoires :

Je commande sur **www.magazines.fr/boutique-rvf**

Vous recevrez votre coffret dans les 3 semaines suivant l'enregistrement de votre règlement. Offre valable 3 mois dans la limite des stocks disponibles. Conformément à la Loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant.

En revanche, sur l'intérêt pour la Bourgogne d'être classée, il y a divergence. Pour certains vignerons, le succès que ce classement risque d'engendrer (on évoque une hausse de fréquentation touristique d'environ 30 %) peut devenir une nuisance dans le vignoble, au moment des vendanges et des différents travaux dans les vignes. Il faut donc trouver la bonne mesure afin d'éviter d'être confronté à une forme d'invasion de touristes. D'autre part, il y a un risque dans cette mise en lumière de la Bourgogne : celui d'attirer encore plus de convoitise, qui peut se traduire par une nouvelle inflation des prix des vins, des terres et des droits de succession. En Bourgogne, nous pouvons avoir un côté un peu frileux. Toutefois, ce classement va dans le sens de l'histoire, et c'est tout de même un merveilleux atout : nous gravons dans le marbre que la Bourgogne est l'archétype de la culture des terroirs viticoles et ce, depuis mille ans. Bravo !

La RVF : Le poids de l'histoire est prégnant en Bourgogne. Quand vous arrivez en 1990, quel regard portez-vous sur la maison Albert Bichot et les vins de Bourgogne ?

A. B. : Même si j'ai baigné dedans, cela a été une découverte. J'ai vécu à Beaune jusqu'à 14 ans, mais ensuite, jusqu'à 26 ans, je n'habitais plus ici. Si bien que je suis arrivé un peu comme un novice. J'ai mis des années à comprendre chaque métier et j'ai beaucoup écouté afin de me faire un avis. D'ailleurs, je ne suis pas resté dans un bureau : les cinq-six premières années, j'ai travaillé à la vigne, au chai, à la mise en bouteille, à la filtration et avec les commerciaux. C'est important pour comprendre la vie de chacun et le maillage de tout ce métier du début à la fin. Il n'y a rien d'immuable dans le monde du vin et l'avis que l'on porte à l'âge de trente ans n'est pas celui que l'on a à quarante ou cinquante ans.

La RVF : Avez-vous eu le sentiment d'être submergé par le poids de l'histoire de cette maison et de la Bourgogne ?

A. B. : Effectivement, le poids du passé peut impressionner, mais dans le même temps, je constate que mon père, mon grand-père ou mon arrière-grand-père sont eux aussi passés par là et ils y sont arrivés, malgré le phylloxéra, les guerres, les grandes crises viticoles. Ils ont surmonté tous ces problèmes et l'aventure s'est poursuivie.

La RVF : Lorsque vous avez vingt ans, vous vous lancez dans des expéditions polaires. On ne sort pas indemne de ce genre de parcours... Qu'en gardez-vous ?

A. B. : Cela m'a permis d'apprendre à découvrir une forme de liberté. J'ai attrapé le goût du risque et je l'ai gardé. Surtout, même si cela peut paraître très immodeste de le dire, cela m'a permis d'avoir cette ouverture d'esprit. Lorsque les Inuits vous font manger le micerak, les abats du phoque qui macèrent depuis trois mois dans un baril, il faut garder l'esprit ouvert ! En fait, c'est en revoyant mon parcours que je comprends mieux ce qu'il s'est passé, ce que cette expérience m'a apporté. Tout cela n'était pas écrit.


F. Deronzier

Loin de la pesanteur historique de la maison de négoce familiale, Albéric Bichot s'est d'abord frotté au rude climat des pôles.

La RVF : Vos expéditions au Groenland ou en Terre Adélie vous servent-elles encore ?

A. B. : Elles me servent, sans exagérer, presque tous les jours. Car j'en ai tellement bavé à certains moments ! Avoir faim, froid, peur de crever... Il y a des moments d'introspection que l'on n'oublie pas. Aujourd'hui, ce passé me permet de relativiser les petits et les gros problèmes du quotidien. Cela me ressource, c'est l'un des deux ou trois rocs sur lesquels je m'appuie toujours. Et puis, au sein de l'entreprise, cela m'a permis de mieux m'intégrer au cours de mes premières années.

La RVF : En cette période trouble, quel rôle peut jouer le vin ?

A. B. : Pour moi, produire du vin n'est pas une fin en soi. Le vin doit être partagé, c'est un moment de plaisir. Mais plus largement, je le considère comme le plus grand médiateur que la planète ait connu. Si tous les terroristes de l'État Islamique buvaient du vosne-romanée Les Malconsorts de temps en temps, le monde irait certainement mieux, non ? Je suis stupéfait, lorsque je rencontre quelqu'un en voyage, dans un avion, n'importe où, de voir, dès que je lui annonce que je produis du vin, les yeux de cette personne s'ouvrir, son visage s'éclairer. On passe tout de suite pour un type sympathique. C'est formidable !

ABONNEZ-VOUS à la Revue du vin de France

1 AN d'abonnement + La reliure RVF





10 numéros + 2 hors-séries
+ 3 petits guides offerts

Version digitale du magazine incluse

Valeur 87,55 €



Idéale pour ranger vos numéros et les consulter à loisir.
Reliure toilée bordeaux et dorure sur le dos pour ranger
1 année de magazines

Dimensions : 29 x 22 x 9 cm
Valeur : 12 € la reliure

BULLETIN D'ABONNEMENT

À retourner sous enveloppe à la Revue du Vin de France, Service Abonnement - 26 bis rue des Pommiers CS 30075 - 93501 Pantin
Ou téléphoner au : 01 84 888 222 (prix d'un appel local)

OUI, je profite de l'offre d'abonnement
à **la Revue du Vin de France** et je choisis l'offre suivante :

❒ **1 an d'abonnement** (12 nos - 87,55 €*)
+ **la reliure RVF** (12 €*)
69,90 € au lieu de ~~99,55 €~~*
❒ Europe : 84,90€ au lieu de ~~114,55€~~*
❒ Hors Europe : 99,90€ au lieu de ~~129,55€~~*
HS31VJA

❒ **1 an d'abonnement**
(12 nos)
67 € au lieu de ~~87,55 €~~*
❒ Europe : 82€ au lieu de ~~102,55€~~*
❒ Hors Europe : 97€ au lieu de ~~117,55€~~*
HS31VJB

Merci d'indiquer votre email (obligatoire pour l'abonnement au site internet)

❒ J'accepte de recevoir par e-mails les propositions commerciales de la RVF et de ses partenaires
❒ Je suis déjà abonné et je profite de cette offre pour prolonger mon abonnement

*Prix de vente au numéro. Le guide et la pompe vide-air vous seront envoyés dans les 3 semaines suivant l'enregistrement de votre règlement. Offre valable 3 mois dans la limite des stocks disponibles. Le cas échéant, un produit de valeur égale ou supérieur vous sera envoyé. Vous pouvez acheter séparément chaque numéro de la revue au prix de 6,90€pour les normaux, 7,95€ pour les hors-séries, 8,50€ pour les hors-série luxe, + 2,50€ de frais de port. Vous pouvez commander la reliure RVF au prix de 12€ + 5€ de frais de livraison. Conformément à la Loi Informatique et libertés du 6 Janvier 1978, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant.

Mes coordonnées

❒ Mme ❒ M. Prénom, nom :

Société :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Pays : Tél. :

Je lis La RVF à titre : ❒ professionnel ❒ personnel

❒ Je demande une facture

Je règle par : ❒ Chèque à l'ordre de La Revue du vin de France
❒ Carte bancaire Visa/Mastercard

n°

Expire fin : Clé : 3 derniers chiffres au dos de votre carte

Date et signature obligatoires :

Je m'abonne sur
www.magazines.fr/larvf
avec le code **HS31RVF**

Le Quiz

Voici un petit quiz dont les solutions sont cachées dans les pages de ce numéro. À vous de jouer : feuilletez en détail ce hors-série de *La Revue du vin de France* afin de trouver toutes les solutions.



J. Jacquet-Guis-Prod

Le 8 avril 2011, les Bourguignons ont marché de nuit au milieu des vignes, entre Chambolle-Musigny et le château du Clos de Vougeot.

1/ Qui est le fondateur de la maison de négoce Verget ?
- *a) Aubert de Villaine*
- *b) Jean-Marie Guffens*
- *c) Olivier Merlin*

2/ Combien la Bourgogne compte-t-elle de climats et lieux-dits ?
- *a) 1463*
- *b) 2889*
- *c) 562*

3/ Qui a réalisé la carte des appellations et climats de la Côte chalonnaise ?
- *a) Sylvain Pitiot et Pierre Poupon*
- *b) Éric Corbeyran et Francisco Ruizgé*
- *c) François Perroy et Jon Wyand*

4/ Comment s'appelle le poème écrit par Henri d'Andeli sous Philippe-Auguste ?
- *a) Les très riches heures du vignoble de Bourgogne*
- *b) La guerre des vignes*
- *c) La bataille des vins*

5/ Quel secteur fut oublié lors du classement en premier cru des vins de Bourgogne ?
- *a) Chablis*
- *b) Le Mâconnais*
- *c) Le Beaujolais*

6/ Qu'a accompli Albéric Bichot avant de prendre la tête de la Maison Albert Bichot ?
- *a) Il a réalisé l'ascension de l'Everest*
- *b) Il a traversé le Sahara*
- *c) Il a atteint les pôles*

7/ Quels crus pourrez-vous observer autour du Clos de Vougeot ?
- *a) Les Richebourgs et La Romanée-Conti*
- *b) En Caradeaux et Creux de la Net*
- *c) Les Jarolières et Frémiets*

8/ Quel premier cru de Savigny-lès-Beaune est situé dans le lieu-dit les Jarons ?
- *a) Dominode*
- *b) Aux Gravains*
- *c) Aux Clous*

9/ Où le domaine Méo-Camuzet est-il implanté ?
- *a) Rue des Grands crus à Vosne-Romanée*
- *b) Place de la Cure, à Gevrey-Chambertin*
- *c) Rue de Frétille, à Pernand-Vergelesses*

10/ De quelle appellation le domaine Jean-Hugues et Guilhem Goisot est-il le fer de lance ?
- *a) Bourgogne Côtes d'Auxerre*
- *b) Hautes-Côtes-de-Nuits*
- *c) Marsannay*

11/ Quel est le premier climat identifié comme dénomination commerciale ?
- *a) Les Caillerets, à Volnay*
- *b) La Romanée Conti, à Vosne-Romanée*
- *c) Chambertin, à Gevrey-Chambertin*

12/ Quel millésime de corton-charlemagne signé Rapet Père et Fils a été le mieux noté par Guillaume Baroin ?
- *a) 1955*
- *b) 1995*
- *c) 2002*

13/ Pourquoi les Bourguignons ont-ils marché le 8 avril 2011 ?
- *a) Pour le classement des climats à l'Unesco*
- *b) Pour vendre leurs vins*
- *c) Contre la mucoviscidose*

14/ Pour Philippe Maurange, c'est le plus grand vin de Blaye en 2014 :
- *a) Château Bel-Air la Royère*
- *b) Château Les Jonqueyres*
- *c) Château Mondésir-Gazin*

15/ Quelle congrégation de nonnes a fondé le clos de Tart ?
- *a) Les Claudines*
- *b) Les Bernardines*
- *c) Les Gourgandines*

Réponses : 1/b, 2/a, 3/a, 4/c, 5/b, 6/c, 7/a, 8/a, 9/a, 10/a, 11/c, 12/b, 13/a, 14/a, 15/b



VENDEZ LES VINS QUI DORMENT DANS VOTRE CAVE

400 000 collectionneurs du monde entier les recherchent !



Vendez votre cave avec International Wine Auction - Groupe iDealwine

1ère maison de vente aux enchères de vins en France*

Une exposition mondiale

- 2 ventes aux enchères on-line par mois
- Des acheteurs dans le monde entier (plus de 50 pays)
- Une présence commerciale en Europe et en Asie

Une offre globale

- Expertise gratuite et confidentielle
- Transport des vins, stockage, assurance
- Transaction sécurisée, paiement garanti

Un rachat de votre cave est également possible. Règlement immédiat.



International Wine Auction Auction, filiale d'iDealwine, administre les ventes aux enchères qui se déroulent on-line sur le site.
Avec un volume de vente de 8,9 millions d'euros réalisé en 2015, la société confirme sa position de premier opérateur français de ventes aux enchères de vin.

www.idealwine.com

La plate-forme internationale
pour acheter, vendre et estimer vos vins

iDealwine Hong Kong
21/F, On Hing Building
1 On Hing Terrace
Central, Hong Kong

iDealwine France
190, rue d'Estienne d'Orves
92700 Colombes
Tel : +33 (0)1.56.05.86.10

iDealwine UK
48, Beak Street
W1F 9RL London
Tel : +44 (0)774 00 321 21

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Découvrez DS 5 PERFORMANCE Line. Mise au point par nos designers, nos ingénieurs et la division sport de DS Automobiles, cette ligne inédite conjugue esprit Grand Tourisme, raffinement et dynamisme. Chaque silhouette* arbore fièrement les couleurs DS PERFORMANCE Line : Carmin pour la passion, Blanc pour la pureté et Gold pour la victoire. Entrez dans le cercle au volant d'une DS PERFORMANCE Line.

DS PERFORMANCE LINE

DS *préfère* TOTAL

DSautomobiles.fr

Spirit of avant-garde = L'esprit d'avant-garde.
* Non disponible sur DS 4 Crossback. CONSOMMATIONS MIXTES ET ÉMISSIONS DE CO_2 DE DS 5 : DE 3,5 À 6,2 L/100 KM ET DE 90 À 144 G/KM. Automobiles Citroën RCS Paris 642 050 199